più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

NOVEMBRE 2016

MASCARPONE I love you!

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE

TORTA A STRATI MASCARPONE E CIOCCOLATO





• PLUMCAKE
• PROFUMATI AGRUMI

MENSILE n° 195- ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue • Italia € 1,90 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 4,90 - Grecia € 3,50 - Germania € 4,30 - Austria € 4,30 - Belgio € 3,50 - Malta € 2,60

Promosso da







A Bologna la 12ª edizione di

CIOCCOSHOW

Capricorno Sagittario Scorpione Bilancia Vergine Leone Cancro Gemelli Toro Ariete Pesci Acquario

16-20 Novembre 2016

Sotto il segno del buon cioccolato











WWW.CIOCCOSHOW.IT

absolutgroup.it

Con il contributo di



Con il patrocinio di







In collaborazione con





Sponsor



Media partner



Segreteria organizzativa



Sommario

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE!



Mascarpone I love you!

I dolci al mascarpone che fanno innamorare chiunque.

Plum cake per tutti i gusti

Facili e veloci da preparare, i plumcake sono adatti a tutti i dolci momenti della giornata.

Con gli agrumi

Con il loro inconfondibile sapore gli agrumi trionfano nella realizzazione di dolci gustosi e saporiti.

Stuzzicanti dessert

Davanti a tali bontà il bis diventa obbligatorio.

Torte farcite

Perfette per le occasioni speciali e non solo.

Torte & tortine

Deliziose ed invitanti.

Crostate & crostatine

Da leccarsi i baffi!

Dolci al cucchiaio

Delicati e squisiti.

Biscotti & Pasticcini

Da gustare uno dopo l'altro.



Feste in Casa
Nozze d'argento



Organizzare, ideare, allestire la festa perfetta!

pag. 48

Mascarpone I love you!

I dolci al mascarpone che fanno innamorare chiunque.

Piattino Lorenzon Gift, cucchiaino Creative Tops

Torta dell'amore al mascarpone

Preparazione 60 minuti
Stampo Ø cm 24-25
Per 10 persone

Ingredienti

• 1 pan di Spagna pronto
bagna: *• 130 g di caffè*
• 130 g di zucchero • 10 g di cacao
semifreddo: *• 80 g di caffè forte*
• 500 g di mascarpone
• 150 g di panna montata
• 150 g di cioccolato fondente fuso
meringa cotta: *• 110 g di albumi*
• 70 g d'acqua • 220 g di zucchero
lame di cioccolato:
• poca polvere di caffè
• 140 g di cioccolato fondente
copertura: *• 200 g di mascarpone*
• 140 g di panna montata zuccherata
• 2 cucchiai di rum • cacao amaro

Preparazione

1. Lame di cioccolato: sciogliete 140 g di cioccolato, pennellatelo su diversi fogli di carta forno e spolverizzatelo con la polvere di caffè. Ponete il cioccolato in frigorifero.

Bagna: portate a bollore per 3 minuti il caffè con lo zucchero, allontanate dal calore, aggiungete il cacao, miscelate e raffreddate.

Meringa cotta: versate lo zucchero nell'acqua, ponete sul fuoco a fiamma moderata e portate lo sciroppo a 110° di temperatura. Iniziate a montare gli albumi e, quando lo sciroppo arriva a 121°, versatelo a filo sulla meringa continuando a montare, fino a riportare la massa a temperatura ambiente.

Semifreddo: sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente, poi aggiungete a poco a poco alcuni cucchiai di caffè forte.

2.3. Lavorate leggermente il mascarpone, unite il caffè rimasto e il cioccolato fuso. Aggiungete la meringa e, infine, la panna montata.

Tagliate un disco alto 8 mm (la base del dolce) dal pan di Spagna, poi tagliate a fettine il resto della torta.

4.5. Alla base dello stampo ponete il disco di pan di Spagna, pennellatelo con la bagna e spalmatelo con un poco di mascarpone.

6.7.8.9. Sovrapponete le lamelle di cioccolato, poi ancora uno strato di mascarpone, quindi uno strato di fettine di torta, inzuppatele con la bagna, ricopritele con un velo di mascarpone, poi ancora lame di cioccolato, mascarpone, torta, bagna e mascarpone. Conservate a parte una tazza di mascarpone per il bordo.

Proteggete la torta e ponetela in freezer per 4-5 ore.

10. Al momento di servire, sformate la torta sul piatto da portata e ricoprite i bordi con il mascarpone rimasto.

11.12. Copertura: lavorate a spatola il mascarpone e aromatizzatelo con il liquore. Aggiungete la panna montata zuccherata. Trasferite la massa in un sac à poche con beccuccio tondo grande e campite la torta con ciuffi ravvicinati. Spolverate la superficie con il cacao amaro.

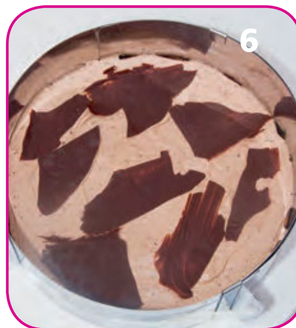
























Bicchierini troppo buoni

Preparazione 45 minuti
Cottura q.b.
Per 10 bicchierini

Ingredienti

- *30 g di zucchero semolato*
- *15 g di fecola* • *2 tuorli*
- *90 g di caffè di moka*
- *150 g di cioccolato al latte tritato*
- *80 g di panna*
- *150 g di mascarpone*

decorazione:

- *confetti*
- *70 g di cioccolato fondente fuso*

Preparazione

Fondete il cioccolato al latte e tenetelo da parte. Sbattete i tuorli con lo zucchero, poi versate la fecola, mescolate e stemperate con il caffè. Cuocete la crema sempre mescolando, quindi allontanatela dal calore e amalgamate il cioccolato fuso lasciando raffreddare la massa.

Lavorate a spatola il mascarpone per ammorbidirlo, unite la crema, mescolate e aggiungete la panna montata. Raccogliete la mousse in una sacca, riempite i bicchierini e riponeteli in frigo.

Decorazione: guarnite la superficie dei dessert con confetti, poi fondete 70 g di cioccolato fondente e distribuitelo a filo sui dessert.



Alzatina Lorenzon Gift, piattini La Porcellana Bianca

Torta chimera

Preparazione 50 minuti
Cottura 12 minuti
Stampi 30x40 cm e 20x30 cm
Per 16 pezzi

Ingredienti

pasta biscotto: *• 150 g di zucchero • 120 g di farina • 5 uova • 30 g di fecola • 35 g di caffè forte • mandorle a lamelle • 2 cucchiaini di cacao*

farcia: *• 100 g di panna • 100 g di latte condensato • 6 g di colla di pesce • 400 g di mascarpone • 150 g di panna da montare • 65 g di zucchero a velo*

bagna: *• 30 g d'acqua • 40 g di rum • 20 g di zucchero*

decorazione: *• zucchero a velo*

Preparazione

Bagna: mescolate gli ingredienti, fateli bollire per 3 minuti e raffreddate.

Pasta biscotto: montate a lungo le uova con lo zucchero versando gradualmente il caffè bollente, poi aggiungete la farina, la fecola e il cacao. Stendete l'impasto in una placca di 30 x 40 cm, protetta con carta da forno, cospargete metà superficie con le mandorle a lamelle e infornate a 180° per 12 minuti. Sfornate, rovesciate la pasta biscotto su un telo cosparso di zucchero semolato e staccate delicatamente la carta.

Farcia: portate a bollore 100 g di panna con il latte condensato, allontanate dal calore e immergete la colla di pesce ammollata e strizzata facendola sciogliere, quindi tenete da parte.

Sbattete leggermente il mascarpone con lo zucchero a velo e montate la panna (150 g). Unite alla farcia di latte condensato il mascarpone e la panna montata.

Dividete a metà la pasta biscotto. Proteggete lo stampo di 20 x 30 cm con pellicola e inserite il primo rettangolo di biscotto con le mandorle rivolte verso il fondo.

1.2. Inumiditelo con la bagna, poi versate e pareggiate la crema al mascarpone, quindi ricoprite con il secondo rettangolo di pasta biscotto (sempre inumidito). Proteggete il dolce e assestatelo in frigo per alcune ore.

3. Prima del consumo, capovolgete il dolce sformandolo e tagliatelo a fette. Spolverate con lo zucchero a velo.









Coppe mascarpone e gel di arance

Preparazione 45 minuti
Cottura q.b.
Coppette monoporzione
Per 6 persone

Ingredienti

strato mascarpone • *200 g di panna*
• *250 g di mascarpone*
• *200 g di cioccolato fondente tritato*
• *30 g di amaretti polverizzati*
• *2 cucchiai di liquore all'arancia*
• *30 g di zucchero a velo*
gel all'arancia: • *200 g di succo d'arancia*
• *70 g di zucchero* • *4 g di colla di pesce*
decorazione: • *100 g di panna montata zuccherata*
• *scorzette d'arancia* • *amaretti*

Preparazione

Gel d'arancia: portate a bollore il succo d'arancia con lo zucchero, allontanatelo dal fuoco e fatevi sciogliere la colla di pesce ammollata e strizzata, poi lasciate raffreddare il composto senza farlo indurire. Versatelo sul fondo delle coppe e riponetele in frigo per 30 minuti.

Strato mascarpone: portate a bollore la panna con il liquore, allontanatela dal fuoco e versate il cioccolato tritato e gli amaretti polverizzati mescolando energicamente per sciogliere e amalgamare gli ingredienti.

Raffreddate la massa ma quando è ancora morbida, incorporatevi il mascarpone lavorato con lo zucchero a velo. Versate il mascarpone sul gel d'arancia, poi completate le coppe con la panna, briciole di amaretti e scorzette d'arancia.

Care Amiche,
vi svelo la mia ricetta del ***Tiramisù al pistacchio***
con Vicenzovo e Amaretto d'Italia

- *Montate 3* ***tuorli*** *con 125 gr di* ***zucchero****, quindi aggiungete 250 gr di* ***mascarpone*** *e lavorate il composto fino a ottenere una crema piuttosto ferma.*
- *In un altro recipiente montate mezzo litro di* ***panna fresca****.*
- *Amalgamate i due composti, aggiungendo 50 gr di* ***crema al pistacchio****.*
- *Unite un bicchierino di* ***Marsala*** *ad un bicchiere di* ***latte****, mescolate con una forchetta e inzuppateci i* ***Vicenzovo*** *e gli* ***Amaretti****.*
- *In ampi bicchieri stendete strati di Vicenzovo e Amaretti alternati a strati di crema al pistacchio fino a riempimento, terminando con la crema al mascarpone. Infine spolverizzate con 50 gr di* ***pistacchi tritati*** *e sbriciolate sopra della granella di Amaretto.*
- *Conservate in frigorifero prima di servire.*

buon tiramisù!





Con i SAVOIARDI **VICENZOVO** e gli **AMARETTI D'ITALIA**
il tuo tiramisù speciale sarà sempre un successo!

Scopri altre ricette con i miei prodotti su:
www.matildevicenzi.it





Dolcezza al femminile.

Con più DOLCI di Dicembre

Tanti dolci tipici natalizi con la frutta secca







Dolci speciali per ogni momento della giornata



saranno in edicola ad attendervi dal 23 Novembre!







AVVISO PER GLI ABBONATI

Se siete intestatari di un abbonamento alla rivista mensile "piùDOLCI" e desiderate acquistare la rivista "piùDOLCI 196 del mese di Dicembre 2016" con allegato il libro " Dolci con la FRUTTA SECCA" a soli € 7,50, telefonate all'ufficio abbonamenti entro e non oltre L'11 Novembre. Provvederemo a sospendere l'abbonamento per il mese di Dicembre e a posticipare la scadenza di un numero.

il libro Dolci con la "FRUTTA SECCA"

a soli **€ 7,50** anzichè €10,80

Le ricette più buone che stavate cercando





Biscotti,snack e merendine

Dolci al cucchiaio



*Facili
e veloci
da preparare,
i plumcake
sono adatti
a tutti i dolci
momenti
della giornata.*

Plumcake per tutti i gusti











Plumcake ai frutti rossi e mele

Preparazione 30 minuti
Cottura 60 minuti
Stampo 25x11 cm
Per 11-12 persone

Ingredienti

- *180 g di farina • 90 g di fecola*
- *170 g di zucchero*
- *180 g di burro morbido*
- *200 g di uova • 2 tuorli*
- *buccia grattugiata di 1 limone*
- *5 g di lievito • 1 pizzico di sale*
- *100 g misti lamponi, ribes, mirtilli*

decorazione: • 1 mela

Preparazione

1.2. Montate il burro con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone. A parte sbattete le uova e i tuorli e, sempre montando, uniteli al burro. Fateli assorbire, poi amalgamate le farine setacciate con il lievito e il sale.
Con uno scavino ricavate delle palline dalla mela.

3. Passate i frutti di bosco nella farina, eliminatene l'eccesso e uniteli all'impasto.

4.5. Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato, pareggiate la superficie e affondate parzialmente le palline di mela. Cuocete il plumcake a 175° per 50 minuti, poi copritelo con stagnola e continuate la cottura per 10 minuti.

Plumcake carote e mele

Preparazione 40 minuti
Cottura 23 minuti
Stampini 8 x 5 cm • Per 11 pezzi

Ingredienti

- *230 g di zucchero • 275 g di farina • 3 uova*
- *80 g di mandorle polverizzate*
- *100 g di carote grattugiate finissime*
- *100 g di mela grattugiata fine*
- *170 g d'olio d'arachide*
- *3 cucchiai di succo di limone*
- *2 gocce di aroma alla vaniglia*
- *1 bustina di lievito • 3 pizzichi di sale*

decorazione: *• granella di zucchero*

Preparazione

Grattugiate finemente le carote e la mela e bagnatele con il succo del limone.
Montate molto bene le uova con lo zucchero e sulla massa cremosa versate l'olio a filo sempre sbattendo. Inserite la farina con il lievito e il sale, poi le mandorle polverizzate, il composto grattugiato e ben strizzato e, infine, l'aroma. Riempite con l'impasto gli stampini imburrati e infarinati, cospargete la superficie con lo zucchero in granella, quindi infornateli a 170° per 23 minuti. Sfornate e, dopo 5 minuti, sformate i dolcetti sulla gratella.



Plumcake classico con canditi

Preparazione 35 minuti
Cottura 55 minuti
Stampo 24 x 11 cm
Per 12 persone

Ingredienti

- *200 g di zucchero fine* • *240 g di farina*
- *70 g di amido di mais*
- *200 g di burro morbido*
- *150 g di uova a temperatura ambiente*
- *60 g di tuorli a temperatura ambiente*
- *50 g di canditi misti tritati fini*
- *1 bustina di vanillina*
- *6 g di lievito* • *2 pizzichi di sale*
- *zucchero a velo per decorare*

Preparazione

Montate a crema il burro morbido con lo zucchero e aromatizzate con la vanillina. Sbattete un poco le uova e i tuorli, poi fateli assorbire gradualmente al composto di burro. Setacciate sopra le farine con il lievito e il sale e unite i canditi leggermente infarinati.
Mescolate bene l'impasto, quindi versatelo nello stampo imburrato e infarinato e cuocetelo per 55 minuti a 170°. Saggiate la cottura con la prova dello stecchino e sfornate il plumcake raffreddandolo sulla gratella. Spolverate la superficie con zucchero a velo.



Tovagliolio di carta PPD

Plumcake limone e cocco

Preparazione 45 minuti
Cottura 33 minuti
Stampo 21 x 11 cm
Per 8-10 persone

Ingredienti

- *130 g di zucchero*
- *160 g di farina*
- *25 g di farina di cocco*
- *130 g di burro*
- *3 uova sbattute*
- *buccia grattugiata di 1 grosso limone*
- *2 cucchiai di succo di limone* • *5 g di lievito*
- *2 pizzichi di sale*

glassa al limone:

- *40 g di succo di limone*
- *80 g di zucchero*
- *30 g d'acqua*
- *mompariglia per decorare*

Preparazione

Montate il burro con lo zucchero, il succo e la buccia grattugiata del limone. Quando il composto diventa cremoso, fategli assorbire le uova versandole a filo, poi amalgamate la farina, il lievito, il sale e, infine, la farina di cocco. Ungete e infarinate lo stampo, riempitelo con l'impasto, pareggiate la superficie e infornate il dolce a 175° per 33 minuti. Sfornate e sformate il plumcake sulla gratella.

Glassa: mescolate gli ingredienti e fateli bollire dolcemente per 4 minuti, poi raffreddate. Colate ripetutamente la glassa sul dolce e decoratelo con la mompariglia.

Plumcake marmorizzato

Preparazione 35 minuti
Cottura 55 minuti
Stampo 22 x 9 cm
Per 8-9 persone

Ingredienti

- *140 g di zucchero*
- *85 g di farina*
- *60 g di fecola*
- *15 g di cacao amaro*
- *140 g di burro morbido*
- *2 uova • 1 tuorlo*
- *1 pizzico di sale*
- *5 g di lievito*
- *2 cucchiai di liquore all'arancia*

decorazione:

- *50 g di cioccolato bianco*
- *gelatina di albicocche*

Preparazione

Iniziate a montare il burro morbido con lo zucchero. Alla massa cremosa aggiungete il liquore, le uova e il tuorlo e, sempre montando, la farina, la fecola, il lievito e il sale.

1.2. Prelevate 3 cucchiai di impasto e al restante amalgamate il cacao.

3.4.5. Versate l'impasto al cacao nello stampo imburrato e infarinato e collocatevi sopra l'impasto giallo mescolando leggermente con una forchetta per marmorizzarlo. Infornate il plumcake a 170° per 30 minuti, poi ricoprite la superficie con un foglio di stagnola e proseguite la cottura per altri 25 minuti. Sfornate e, dopo 5 minuti, sformatelo sulla gratella.

Decorazione: pennellate il dolce con la gelatina di albicocche calda e cospargete la superficie con il cioccolato bianco grattugiato.











SCOPRI CHE COSA C'È DENTRO I NOSTRI ALVEARI...



CHI SIAMO NOI

L'ORIGINE DEL MIELE NEL VASETTO

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

LE RICETTE PIÙ GUSTOSE

Il miele, il prodotto più prezioso dell'alveare, è fatto di zuccheri semplici e digeribili. Ti fornisce tanta energia pronta all'uso e ha meno calorie dello zucchero! Il nostro miele è una miniera di profumi e sapori che evoca i luoghi più belli d'Italia, dove le api raccolgono il nettare delle tante fioriture spontanee. I nostri apicoltori, vegliando sulla loro salute, aspettano il momento migliore per condividere, con loro, il raccolto.

miele
304 Kcal
zucchero
392 Kcal
per 100g
-22% di Kcal



miele di acacia di **Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia**



miele di bosco del **Piemonte**



miele millefiori di **Emilia Romagna e Toscana**

USA IL CODICE QR, SCOPRI I NOSTRI MIELI!



Attrazione Naturale

www.mielizia.com



+Linkage Adv



Con il loro inconfondibile sapore gli agrumi trionfano nella realizzazione di dolci gustosi e saporiti.

Con gli agrumi

Crostata bistrato all'arancia

Preparazione 45 minuti
Cottura q.b.
Stampo Ø 24-25 cm, h 5 cm
Per 8 persone

Ingredienti

frolla:
- *220 g di farina integrale*
- *100 g di burro freddo a cubetti*
- *1 uovo*
- *80 g di zucchero di canna*
- *buccia grattugiata di 1 arancia*

crema:
- *2 uova*
- *30 g di farina*
- *50 g di zucchero*
- *200 g di succo d'arancia*
- *100 g d'acqua*
- *1 stecca di vaniglia*
- *70 g di latte condensato zuccherato*

torta: *• 85 g di burro molto morbido • 85 g di zucchero • 110 g di farina*
- *1 uovo e 2 tuorli (90 g)*
- *1 cucchiaino raso di lievito*
- *1 stecca di vaniglia*
- *70 g di yogurt*

per completare:
- *fettine d'arancia*
- *marmellata d'arancia*
- *zucchero a velo*

Preparazione

Frolla: impastate tutti gli Ingredienti, preparate un panetto, proteggetelo con pellicola per alimenti e ponetelo in frigo per 60 minuti.

Crema: sbattete le uova con lo zucchero, poi aggiungete il latte condensato e la farina; mescolate e diluite con il succo filtrato e l'acqua. Aromatizzate con la raschiatura della vaniglia, poi ponete la casseruola sul fuoco a fiamma moderata e, sempre mescolando, addensate la crema. Raffreddatela protetta con pellicola a contatto.

1.2.3. Stendete la pasta frolla e rivestite lo stampo da crostata unto e infarinato.
Pungete la frolla e velate il fondo con la marmellata di arance.

4.5. Distribuite la crema, livellatela e infornate a 180° per 15 minuti.

6.7.8.9.10. Intanto preparate la torta: versate in una ciotola il burro, lo zucchero, l'uovo e i tuorli, la farina, il lievito e la raschiatura della vaniglia. Lavorate con lo sbattitore per 2-3 minuti incorporando anche lo yogurt.

11.12. Sfornate la crostata e distribuite la massa sulla crema. Rimettete in forno e proseguite la cottura per 35-40 minuti. Sfornate e sformate il dolce sulla gratella.
Decorate la torta con fettine d'arancia e zucchero a velo.

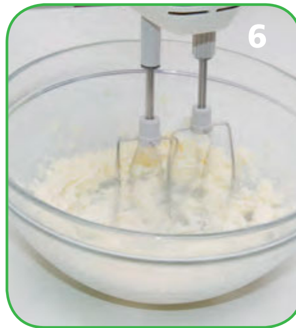






























Biscotti clementine e cacao

Preparazione 40 minuti
Cottura 14 minuti
Tagliabiscotti Ø 3 cm
Per 45 biscotti

Ingredienti

pasta:

- *120 g di zucchero*
- *290 g di farina*
- *20 g di cacao*
- *2 tuorli*
- *180 g di burro semifreddo*
- *1 pizzico di bicarbonato*
- *1 pizzico di sale*
- *3 g di buccia grattugiata di clementina*

decorazione:

- *clementine candite*
- *zucchero semolato*
- *zucchero a velo*

Preparazione

Unite il burro, lo zucchero e i tuorli e lavorateli con un cucchiaio.

Aromatizzate con la scorzetta grattugiata e versate la farina e il cacao setacciati con il bicarbonato e il sale.

Impastate a mano senza lavorare troppo la pasta, poi stendetela su un foglio di carta da forno allo spessore di 1 cm.

1.2 Incidete i biscotti e arrotolateli tra le mani formando delle palline.

3. Passatele nello zucchero semolato e trasferitele ben distanziate sulla placca protetta con carta da forno.

Inserite in ogni biscotto un pezzetto di clementina candita e infornate a 175° per 14 minuti.

Sfornate i biscotti e raffreddateli sulla gratella.

Spolverateli con poco zucchero a velo.

Scatola Novità Home

Crème brulée all'arancia

Preparazione 15-20 minuti
Cottura q.b. • Per 8 cocottine

Ingredienti

• 750 g di panna fresca
• 8 tuorli d'uovo
• 2 cucchiai di buccia d'arancia grattugiata
• 75 g di zucchero semolato
• 2 cucchiai di liquore d'arancia ✓ o succo d'arancia

inoltre: • 80-90 g di zucchero di canna

✓ **prodotto consentito**

Preparazione

In casseruola unite alla panna la scorza d'arancia; scaldate il composto senza farlo giungere a bollore. In una seconda ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero semolato, aggiungete la panna e mescolate. Filtrate la crema, aggiungete il liquore (o il succo) e distribuitela nelle cocottine. Adagiate le cocottine in una placca da forno e versate acqua calda fino a raggiungere la metà degli stampini. Cuocete in forno a 170° per 35-40 minuti. Sfornate e raffreddate le crème brulée.

Preriscaldate il forno a 230° con funzione grill. Disponete le cocottine su una placca e distribuite sulla crema lo zucchero di canna. Infornate e caramellate lo zucchero, poi sfornate e, di nuovo, aggiungete altro zucchero.

Caramellate nuovamente in forno, poi sfornate e servite i dessert.

ricetta SENZA GLUTINE

GUARDA



LA VIDEORICETTA SU www.piudolci.it

Cocotte La Porcellana Bianca



Torta di clementine

Preparazione 40 minuti
Cottura 50 minuti
Stampo Ø 18 cm • Per 8 persone

Ingredienti

torta: • *160 g di zucchero*
• *220 g di farina* • *3 uova*
• *90 g di burro morbido*
• *10 g di amido di riso*
• *2 pizzichi di sale* • *10 g di lievito*
• *130 g di clementine intere bio*

decorazione e sciroppo:
• *100 g di succo di clementine*
• *mandarini*
• *70 g di zucchero* • *canditi per decorare*

Preparazione

Torta: frullate le clementine con 2 cucchiai di zucchero e tenete da parte.
Montate il burro con lo zucchero rimasto e, sempre montando, rompete un uovo alla volta, poi versate la farina e l'amido di riso setacciato con il lievito e il sale, alternando con il frullato di clementine.
Versate l'impasto ben lavorato nello stampo imburrato e infarinato, pareggiate la superficie e infornate a 175° per 30 minuti, poi abbassate la temperatura a 170° e continuate la cottura per 20 minuti coprendo la torta con un foglio di alluminio. Prima di sfornare, saggiate la cottura con uno stecchino, quindi sistemate la torta sulla gratella e foratela ripetutamente con uno spiedino.
Sciroppo: mescolate zucchero e succo, sobbolliteli per 5 minuti a fuoco medio e lasciate raffreddare completamente. Versate la glassa sulla torta, spargetela uniformemente, poi decorate con spicchi di mandarini e pera verde canditi.

Stuzzicanti dessert

Davanti a tali bontà il bis diventa obbligatorio.

Canestrelletto di Torreglia

Preparazione 35-40 minuti
Cottura 15 minuti
Tagliapasta a fiore con sei petali
Tagliapasta tondo
Per 6 persone

Ingredienti

- *300 g di farina • 1 uovo*
- *250 g di burro • 100 g di zucchero*
- *1 pizzico di bicarbonato*
- *1 pizzico di sale*
- *scorza grattugiata di 1 limone*
- *latte e zucchero a velo per rifinire*

Preparazione

1. Alla farina aggiungete il sale, il bicarbonato, il burro e lo zucchero.

2. Aromatizzate con scorza del limone e poi intridete le polveri con il burro a cubetti.

3. Quando la massa avrà la consistenza del pangrattato, legatela velocemente con l'uovo.

4. Preparate un panetto, proteggetelo con pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 1 notte.

5. Sul piano infarinato stendete la pasta ad 1 cm di spessore.

6.7.8. Con i tagliapasta infarinati incidete i biscotti a fiore e il centro. Impastate gli sfridi, stendeteli e ripetete l'operazione.

9. Trasferite i biscotti sulle placche protette con carta-forno.

10. Infornate i biscotti dopo averli pennellati con il latte e cuoceteli a 180° per 15 minuti.

11. Quando saranno cotti, sfornateli e trasferiteli sulla gratella a raffreddare.

12. Prima di servirli, spolverizzateli con lo zucchero a velo.

























ricetta SENZA GLUTINE

Biancomangiare e castagne

Preparazione 40 minuti
Cottura q.b.
Per 7-8 vasetti

Ingredienti

crema: • 15 g di amido di riso ✓
• 120 g di mandorle polverizzate ✓
• 120 g di zucchero
• 400 g di latte
• 6 g di colla di pesce ✓
• 200 g di panna fredda
• 1 stecca di vaniglia

fondo di castagne:
• 70 g di zucchero
• 200 g di castagne lessate
• 200 g di latte, 50 g di burro
• 180 g di cioccolato fondente ✓
• 250 g di panna fresca
• 3 cucchiai di liquore all'arancia ✓

decorazione: • marron glacè ✓ e mandorle tostate

✓ prodotto consentito

Preparazione

Fondo di castagne: versate le castagne e lo zucchero in una casseruola, irroratele a filo con il latte, cuocetele e passatele. Portate fino quasi a bollore la panna, poi fuori dal calore aggiungete il cioccolato tritato, il burro e mescolate. Completate la massa con la purea di castagne e aromatizzate con il liquore all'arancia. Distribuite la farcia nei vasetti e riponete in frigo.

Crema: portate il latte a bollore con la raschiatura della vaniglia, versate le mandorle e lasciate in infusione per 3 ore, poi filtrate con una garza e strizzate bene le mandorle. Sciogliete l'amido in alcuni cucchiai di latte e versatelo nel resto del latte insieme con lo zucchero. Ponete la casseruola sul fuoco e ispessite la crema senza portarla a bollore. Intanto ammollate in acqua fredda la colla di pesce, strizzatela e fatela sciogliere nella crema calda. Lasciate intiepidire la crema prima di incorporare la panna semimontata. Dividetela nei vasetti e poneteli in frigorifero per 2 ore. Al momento di servire, riportate a temperatura ambiente i dessert e serviteli decorati con marron glacè e mandorle tostate.



Bocconcini di carote e mandorle

Preparazione 50 minuti
Cottura 20 minuti (tartine piccole)
Cottura 25 minuti (tartine grandi)
Stampini da tartelletta Ø 8 e 6 cm
Per 21 pezzi

Ingredienti

pasta frolla: • *300 g di farina*
• *1 uovo + 1 tuorlo*
• *150 g di burro* • *1 puntina di vanillina*
• *100 g di zucchero a velo*
farcia: • *130 g di zucchero*
• *100 g di carote grattugiate fini*
• *100 g di mandorle* • *40 g di amaretti tritati finissimi* • *80 g di farina* • *2 uova*
• *1+1/2 cucchiaino di lievito*
• *succo di limone q.b.*
• *2 cucchiai di liquore all'amaretto*
• *2 pizzichini di sale*
• *confettura di albicocche q.b.*
decorazione: • *biscottini di frolla*

Preparazione

Pasta frolla: amalgamate tutti gli ingredienti indicati in un panetto e riponetelo in frigo, protetto con pellicola, per 1 ora. Stendete la pasta e rivestite gli stampini unti e infarinati. Rifilate la pasta in eccesso e punzecchiate i fondi velandoli con la confettura di albicocche, poi conservate gli stampini al fresco. Nella pasta rimasta incidete tanti piccoli biscottini per la decorazione.

Farcia: mescolate le carote alla polvere di mandorle e amaretti, versate un cucchiaio di succo di limone, il liquore e 70 g di zucchero; sbattete i tuorli con 2 cucchiai di zucchero e miscelate le due masse.

Setacciate sul composto la farina con il lievito e il sale e montate a neve gli albumi con lo zucchero avanzato, quindi amalgamateli delicatamente all'impasto. Distribuite la farcia nei gusci delle tartellette, sistemate al centro di ciascuna un biscottino e infornate a 180° per 20 e 25 minuti, a seconda della grandezza dei dolcetti.











Ciambella morbida

Preparazione 30 minuti
Cottura 40 minuti
Stampo da ciambella Ø 26 cm
Per 8/10 persone

Ingredienti

• 240 g di farina
• 40 g di fecola di patate
• 6 uova • 280 g di burro
• 280 g di zucchero • 10 g di lievito
• 1 pizzico di sale • 1 bacca di vaniglia
decorazione: • zucchero a velo

Preparazione

1. Aprite la bacca di vaniglia, raschiate i semi e aromatizzate il burro lasciandolo ammorbidire.
2.3. Montate il burro con lo zucchero, fate assorbire un uovo alla volta amalgamandoli uniformemente. Setacciate sul composto le farine, il lievito e il sale.
4.5. Versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato. Infornate a 180° per 40 minuti (controllate la cottura con la prova dello stecchino). Sfornate la ciambella sulla gratella a raffreddare.
Decorazione: spolverizzate la ciambella con lo zucchero a velo.

Torta Giada

Preparazione 30 minuti
Cottura 40 minuti
Stampo Ø 24 cm
Per 6/8 persone

Ingredienti

• 150 g di burro • 4 uova
• 140 g di zucchero
• 200 g di farina
• 80 g di cioccolato fondente fuso
• vanillina
• 1 pizzico di sale
• 12 g di lievito per dolci
• zucchero a velo per decorare

Preparazione

Sbattete con le fruste il burro con lo zucchero e il sale. Alla massa cremosa unite il cioccolato fuso, poi incorporate gradualmente i tuorli e, dopo che siano stati assorbiti, aggiungete le polveri (farina, vanillina e lievito). Montate a neve gli albumi e amalgamateli delicatamente all'impasto mescolando a mano dal basso verso l'alto.
Versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e infornate a 175° per 40 minuti. Decorate il bordo della torta fredda con un leggero spolvero di zucchero a velo.

Torte farcite



Tazza e piattini EASY LIFE DESIGN

Torta gran *risa*

Preparazione 60 minuti • Cottura 45 minuti
Stampo Ø 22 cm • Per 8 persone





Ingredienti

torta: • *120 g di zucchero • 170 g d'acqua • 120 g di cioccolato fondente • 150 g di burro morbido • 300 g di farina • 3 uova • 30 g di cacao amaro • 1 bustina di lievito • 2 pizzichi di sale • 1 bacca di vaniglia*

farcia: • *160 g di burro • 90 g di zucchero a velo • 160 g di cioccolato fondente fuso*

copertura: • *140 g di panna • 150 g di cioccolato fondente*

decorazione: • *ribes, lamponi, menta*

Preparazione

1.2.3. Torta: sciogliete il cioccolato tritato nell'acqua calda e lasciate intiepidire. In una ciotola a parte montate il burro con lo zucchero, poi unite le uova e il cioccolato fuso.
Mescolate per amalgamare gli ingredienti, quindi aggiungete la farina setacciata con il cacao, il sale e il lievito.
Aromatizzate con la vaniglia raschiata.

4. Versate la massa nello stampo unto e infarinato e ponete in forno a 175° per 45 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella.

Farcia: montate il burro con lo zucchero, poi incorporate il cioccolato fuso e freddo.

5.6.7. Assemblaggio: dividete la torta in 3 dischi e spalmatene 2 con la farcia, poi ricomponete la torta.

Copertura: portate a bollore la panna, allontanatela dal calore e aggiungete il cioccolato tritato.

8.9. Mescolate bene, lasciate intiepidire, poi versate la copertura sulla torta. Decorate la torta con frutti di bosco e menta.















Torta *all'arancia*

Preparazione 70 minuti • Cottura 40 minuti
Stampo Ø 26 cm • Per 12 persone



Ingredienti

pan di Spagna: *• 150 g di zucchero • 130 g di farina • 4 uova • 2 tuorli • ½ arancia • 2 pizzichi di sale • 50 g di fecola • 5 g di lievito*
farcia: *• 350 g di succo d'arancia • 130 g di zucchero • 100 g di farina • 130 g di mascarpone • 5 tuorli • 30 g di zucchero a velo • 1 arancia • 100 g di panna*
bagna: *• 90 g di succo d'arancia • 20 g di liquore • 40 g d'acqua • 45 g di zucchero*
decorazione: *• 200 g di panna • 1 arancia • scorzette d'arancia • 20 g di zucchero a velo*

Preparazione

Pan di Spagna: montate molto bene le uova con i tuorli e lo zucchero. Aromatizzate con la buccia grattugiata di 1 arancia e fate assorbire le farine setacciate con lievito e sale. Mescolate piano dal basso verso l'alto, poi versate la massa nello stampo imburrato e infarinato. Livellate la superficie e infornate a 175° per 40 minuti (fate la prova dello stecchino). Sfornate e ponete a raffreddare la torta sulla gratella dopo aver eliminato lo stampo.

1. Bagna: bollite per 4 minuti l'acqua con lo zucchero e il succo d'arancia. Allontanate dal calore e unite il liquore, poi lasciate raffreddare.

2. Crema: sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, mescolate e versate il succo, poi cuocete la crema sempre mescolando, fino a farla addensare. Lontano dal calore aromatizzate con le scorzette d'arancia e fatela raffreddare coperta con pellicola a contatto.

3. Lavorate il mascarpone con un cucchiaio e unite la panna montata con lo zucchero a velo.

4.5.6. Assemblaggio: pareggiate la torta e dividetela in due dischi. Ponete il primo strato nel cerchio mobile e pennellatelo con la bagna. Versate la metà abbondante della crema. Chiudete con il secondo disco anch'esso bagnato. Ricoprite con la crema rimasta, livellate e ponete in frigo per 4 ore circa.

7. Decorazione: eliminate il cerchio mobile. Trasferite la panna montata con lo zucchero a velo in un sac à poche con bocchetta Saint Honorè medio/piccola e decorate la superficie lasciando libero il centro. Pelate al vivo l'arancia e tagliatela a spicchi. Disponete gli spicchi al centro della torta e completate con le scorzette.















Alzata La Porcellana Bianca, piattino EASY LIFE DESIGN, forchettine Palais Royal



Torte & tortine











Trancetti

Preparazione 50 minuti
Cottura 10 minuti
Stampo 30 x 40 cm
Per 15 persone

Ingredienti

pasta biscotto: • *100 g di farina*
• *200 g di uova sgusciate*
• *30 g di nocciole polverizzate*
• *125 g di zucchero*
farcia: • *30 g di zucchero*
• *1 uovo + 2 tuorli* • *3 cucchiai d'acqua*
• *3 cucchiai di rum*
• *250 g di cioccolato al latte tritato*
• *120 g di panna montata*
decorazione:
• *nocciole caramellate* • *zucchero a velo*
• *Baileys per bagnare*

Preparazione

1.2. Pasta biscotto: montate bene le uova con lo zucchero, inserite nella battuta la farina e le nocciole polverizzate, quindi versate l'impasto nello stampo protetto con carta da forno. Cuocetelo per 10 minuti a 180°. Sformate la pasta dallo stampo, appoggiatela su un telo, rifilate i bordi e dividetela in due rettangoli uguali lasciandoli raffreddare.

Farcia: fondete il cioccolato e, a parte, portate a bollore l'acqua con il rum. Montate l'uovo e i tuorli con lo zucchero versando poco per volta il liquido bollente, poi il cioccolato fuso. Mescolate e amalgamate da ultimo la panna montata.

3. Bagnate il primo rettangolo di pasta con il liquore e inseritelo nella tortiera.

4.5. Spalmatelo con la farcia (eccetto una piccola quantità per la decorazione) e sovrapponete il secondo rettangolo, poi lasciate rassodare in frigo per alcune ore. Tagliate la torta a trancetti, spolverateli con lo zucchero a velo e decorateli con uno spuntone di farcia e le nocciole caramellate.

Muffin con l'uva

Preparazione 30 minuti
Cottura 20/25 minuti
Stampo ad impronte Ø 7 cm
e pirottini di carta • Per 14/15 pezzi

Ingredienti

• 300 g di farina • 2 uova • 1 tuorlo
• 130 g di zucchero • 100 g di olio d'arachidi
• 14/15 acini di uva bianca
• 130 g di latte a temperatura ambiente
• 12 g di lievito
• 1 pizzico di sale • 1 limone
decorazione: • gelatina di albicocche

Preparazione

Montate le uova e il tuorlo con lo zucchero e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone, poi, senza smettere di sbattere, versate gradualmente l'olio a filo e il latte.
Alla massa incorporate la farina setacciata con lievito e sale.
Ponete nelle impronte i pirottini di carta, e distribuite l'impasto riempiendoli per 3/4. Inserite gli acini di uva lavati ed asciugati. Infornate a 175° per 20/25 minuti. Sfornate e lucidate i muffin con la gelatina di albicocche calda.













Ciambella marmorizzata al cioccolato

Preparazione 20 minuti
Cottura 45 minuti
Stampo da ciambella
Ø 26 cm
Per 9/10 persone

Ingredienti

- *170 g di farina • 4 uova*
- *30 g di nocciole polverizzate*
- *190 g di burro • 30 g di latte*
- *180 g di zucchero • 6 g di lievito*
- *1 pizzichino di sale*
- *150 g di cioccolato al latte*
- *1 bacca di vaniglia*

decorazione:

- *nocciole tritate*

Preparazione

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte tritato e lasciatelo intiepidire.

1. Montate il burro morbido con lo zucchero e i semi estratti dalla bacca di vaniglia, poi incorporate gradualmente le uova assicurandovi che vengano ben assorbite di volta in volta.

2. Setacciate sulla massa la farina, il lievito e il sale, poi alleggerite con il latte e completate con le nocciole polverizzate.

3. Versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato e colatevi sopra il cioccolato al latte fuso.

4. Con i rebbi di una forchetta mescolate il cioccolato all'impasto, in modo da conferire l'effetto marmorizzato.

5. Cospargete la ciambella con le nocciole tritate grossolanamente. Infornate a 170° per 45 minuti.

Torta alle banane e mirtilli

Preparazione 25 minuti
Cottura 60 minuti
Stampo Ø 22 cm
Per 8-10 persone

Ingredienti

- *220 g di zucchero*
- *270 g di farina*
- *30 g di mandorle polverizzate*
- *150 g di burro fuso e freddo*
- *100 g di polpa di banana matura*
- *30 g di mirtilli • 3 uova*
- *12 g di lievito*
- *1 pizzico di sale*
- *1 pizzico di vanillina*

decorazione:

- *granella di mandorle*

Preparazione

Sbattete le uova con lo zucchero e la vanillina, poi incorporate il burro fuso e freddo. Inglobate la farina setacciata con il lievito e il sale e, infine, le mandorle. Aggiungete la polpa della banana schiacciata con una forchetta, quindi i mirtilli. Versate il composto nello stampo unto e infarinato e livellate la superficie cospargendola con la granella di mandorle. Infornate a 170° per 60 minuti.

Tovagliolo di carta PPD



Crostate e crostatine

tovagliolo di carta PPD



Crostata d'autunno

Preparazione 25 minuti
Cottura 45 minuti
Stampo Ø 24 cm • Per 10 persone

Ingredienti

pasta frolla: *• 220 g di farina*
• 100 g di burro • 30 g di miele
• 40 g di zucchero di canna
• 1/2 cucchiaino di lievito
• 1 pizzico di sale • 1 uovo piccolo
farcia: *• 90 g di uova sgusciate*
• 125 g di zucchero a velo
• 150 g di mandorle polverizzate
• 40 g di burro
• 2 cucchiai di liquore secco
inoltre: *• succo di limone q.b.*
• macedonia con arance, pere, mele, uva
• 1 cucchiaio di liquore all'arancia
• 20 g di zucchero di canna

Preparazione

Pasta frolla: sbattete leggermente l'uovo con il miele. Intridete la farina, zucchero, un pizzico di sale e il lievito con il burro a cubetti, poi finite di impastare con l'uovo.

1. Preparate un panetto, proteggetelo e raffreddatelo in frigo per 2 ore.

2.3.4.5. Stendete la frolla a 4 mm di spessore e foderate lo stampo da crostata unto e infarinato. Rifilate la pasta sul bordo e punzecchiate il fondo.
Rimettete lo stampo in frigo.

6.7.8. Farcia: sbattete le uova con lo zucchero senza montarle, aggiungete il burro fuso e freddo, il liquore e le mandorle polverizzate.

9. Versate la farcia nel guscio di frolla e infornate a 180° per 25 minuti, poi proseguite per altri 20 minuti con forno statico e calore solo dal basso.
Sfornate la crostata e, dopo 20 minuti, sformatela sulla gratella a raffreddare.
Preparate una ricca macedonia con la frutta e conditela con poco succo di limone, 1 cucchiaio di liquore all'arancia e 20 g di zucchero di canna.
Lasciatela riposare per 15 minuti, poi distribuitela sulla crostata e servite.



















Forchettine Palais Royal, piattino La Porcellana Bianca



Crostata di riso

Preparazione 40 minuti
Cottura 38-40 minuti
Stampo Ø 22 cm
Per 8-10 persone

Ingredienti

pasta frolla: *• 310 g di farina*
• 100 g di zucchero a velo
• 140 g di burro • 2 tuorli • ½ limone
farcia: *• 100 g di riso • 1 limone*
• 350 g di latte • 200 g di ricotta
• 2 uova • 100 g di zucchero
• confettura di albicocche q.b.

decorazione:
• gelatina di albicocche
• 2 cucchiai di succo di limone
• menta • scorzette di limone

Preparazione

Pasta frolla: lavorate rapidamente la farina con lo zucchero a velo e il burro formando delle briciole. Finite di legare la frolla con i tuorli e all'occorrenza con 1-2 cucchiai d'acqua, poi aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Preparate un panetto, proteggetelo e ponetelo in frigo per 60 minuti.

Farcia: cuocete per 15-18 minuti il riso nel latte con 50 g d'acqua, facendo attenzione che non si attacchi. Allontanate dal calore, aromatizzate con la buccia grattugiata del limone e addolcite con lo zucchero.

Mescolate, lasciate intiepidire, poi incorporate la ricotta setacciata e infine le uova. Stendete la frolla allo spessore di 4 mm, rivestite lo stampo unto e infarinato e rifilate il bordo. Punzecchiate la frolla, poi velatela con la confettura. Versate la farcia e infornate a 175° per 38-40 minuti. Sfornate e, trascorsi 10 minuti, sformate la crostata sulla gratella.

Decorazione: mescolate alcuni cucchiai di gelatina di albicocche con il succo di limone e pennellate la crostata. Decoratela con scorzette di limone e menta.

Crostata amarettina

Preparazione 45 minuti
Cottura 38 minuti
Stampo Ø 24 cm
Per 8-10 persone

Ingredienti

pasta frolla: • *200 g di farina*
• *70 g di zucchero* • *85 g di burro*
• *1 tuorlo* • *acqua fredda se occorre*
• *2 gocce di aroma alla vaniglia*
farcia: • *200 g di ricotta*
• *100 g di amaretti* • *3 tuorli*
• *80 g di mandorle* • *50 g di latte*
• *80 g di zucchero di canna*
• *2 gocce di aroma alla mandorla*
decorazione: • *25-26 amaretti*
• *marmellata di arance per velare*
• *zucchero a velo*

Preparazione

Pasta frolla: intridete la farina e lo zucchero con il burro freddo a pezzetti e formate delle briciole.
Aromatizzate e finite di impastare con il tuorlo (se non basta, ammorbidite con un goccio d'acqua). Proteggete la pasta con pellicola per alimenti e ponetela in frigo per 90 minuti. Stendete la pasta allo spessore di 4 mm e rivestite lo stampo imburrato e infarinato. Rifilatela sul bordo e bucherellate il fondo velandolo con la marmellata.
Farcia: frullate gli amaretti con le mandorle e lo zucchero. Sbattete la ricotta, poi unite i tuorli, il latte, l'aroma e, infine, gli amaretti. Mescolate, versate la farcia nel guscio, livellate la superficie e inserite gli amaretti interi.
Infornate la crostata a 175° per 30 minuti, poi proseguite la cottura per 8 minuti con calore solo sotto. Sformate la crostata sulla gratella.
Decorazione: spolverizzatela con lo zucchero a velo.





Dolci al cucchiaio











Budino gran freschezza

Preparazione 40 minuti
Cottura q.b.
Stampo da budino Ø 18 cm
Per 8/10 persone

Ingredienti

- *220 g di zucchero • 35 g di farina*
- *3 uova • 2 tuorli • 650 g di latte*
- *12 g di colla di pesce*
- *50 g di succo di limone filtrato*
- *buccia grattugiata di 1 limone*
- *130 g di panna*
- *45 g di zucchero a velo*

decorazione:

- *1 pompelmo rosa • 1 lime*
- *olio di mandorle per lo stampo*

Preparazione

1. Crema: sbattete bene le uova con i tuorli e lo zucchero e unite gradualmente la farina. Sempre mescolando, incorporate il latte caldo. Ponete su fuoco moderato e, mescolando con un cucchiaio di legno, addensate la crema. Allontanate dal calore e incorporate la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata.

2.3. Aromatizzate con il succo e la buccia del limone e fate raffreddare la crema protetta con pellicola a contatto.

4.5. Montate la panna con lo zucchero a velo, poi amalgamatela alla crema mescolando delicatamente. Versate il composto nello stampo pennellato con olio di mandorle e ponete in frigo per 6 ore circa.

Decorazione: sformate il dolce sul piatto di servizio e decoratelo con rondelle di lime e spicchi di pompelmo pelati al vivo.

Cremoso caffè e menta

Preparazione 30 minuti
Cottura 10 minuti
Per 8 tazzine

Ingredienti

- *300 g di panna fresca*
- *1 tazzina di caffè ristretto*
- *4 tuorli • 50 g di zucchero*
- *2 g di colla di pesce ✓*
- *150 g di cioccolato fondente ✓*
- *foglie di menta*

decorazione: • *chicchi di caffè* • *menta*

✓ prodotto consentito

Preparazione

Portate a bollore la panna con il caffè e le foglie di menta. Lasciate in infusione per 20 minuti, poi filtrate. Sbattete i tuorli con lo zucchero, poi versate la panna e ponete sul fuoco. Cuocete delicatamente sempre mescolando, senza portare la crema a bollore (dovrà solo ispessire e velare il cucchiaio). Fuori dal calore unite il cioccolato e la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Mescolate, versate nelle tazzine e ponete in frigo.

Decorazione: guarnite le tazzine con chicchi di caffè e menta.

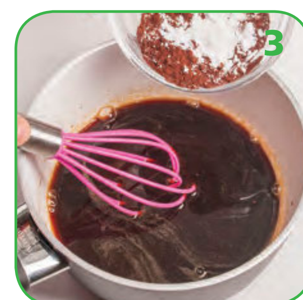


Bicchierini La Porcellana Bianca

Piattini Palais Royal









Torrette delizia

Preparazione 60 minuti
Cottura 15 minuti
Coppapasta e 8 ring Ø 7 cm
Per 8 persone

Ingredienti

pasta biscotto: *• 60 g di farina*
• 60 g di zucchero • 2 uova • 10 g di cacao
• 1 goccia di aroma vaniglia
farcia: *• 250 g di panna fresca*
• 50 g di latte • 150 g di panna montata
• 160 g di cioccolato bianco tritato
• 50 g di caffè forte
• 200 g di ricotta di pecora
• 10 g di zucchero a velo
• 4 g di colla di pesce
• 1 cucchiaino di caffè liofilizzato
• 400 g di pere a pezzettini
• 230 g di zucchero
• 4 cucchiai di liquore all'anice
copertura: *• 50 g di zucchero*
• 60 g di caffè forte • 30 g d'acqua
• 10 g di cacao • 5 g di fecola
decorazione: *• cioccolatini*
• fettine di pera, menta

Preparazione

Pasta biscotto: montate le uova con lo zucchero e l'aroma, unite la farina e il cacao setacciati, mescolate e versate l'impasto in una placca da forno foderata con carta- forno. Cuocete a 180° per 15 minuti, poi sfornate e rovesciate la pasta biscotto su un foglio di carta-forno cosparso di zucchero. Raffreddate la pasta e proteggetela con un foglio di pellicola.

Farcia: portate a bollore il latte, la panna e i caffè. Allontanateli dal fuoco e scioglietevi la colla di pesce ammollata e strizzata, poi versateli bollenti sul cioccolato, mescolate e lasciate raffreddare sotto pellicola, mantenendo fluido il composto. Tagliate a pezzettini le pere, irroratele con il liquore e cuocetele in padella con lo zucchero. Sgocciolatele e conservate il fondo di cottura.

1. Coppate la pasta biscotto, inserite i dischetti nel ring, bagnateli con il fondo di cottura delle pere e distribuite le pere cotte.

2. Mescolate alla farcia di caffè la ricotta sbattuta con lo zucchero a velo e la panna montata e ricoprite le pere. Trasferite i dessert in frigo per almeno 8 ore.

3.4. Copertura: mescolate gli ingredienti, portateli a bollore per 2 minuti e raffreddateli. Sformate i dessert, versate al centro la copertura e decorateli con piccoli cioccolatini, fettine di pera e menta.


Biscotti
& pasticcini







Biscottini al caffè

Preparazione 50 minuti
Cottura 12 minuti
Tagliabiscotti smerlato tondo Ø 5 cm • Per 30 pezzi

Ingredienti

sablè: • *280 g di farina*
- *90 g di zucchero a velo*
- *180 g di burro semifreddo*
- *1 + ½ cucchiaino di polvere di caffè*
- *2 cucchiai di caffè espresso freddo*

ghiaccia al caffè:
- *30 g di caffè forte*
- *160 g di zucchero a velo*

per accoppiare: • *confettura di marroni*
decorazione: • *chicchi di caffè*

Preparazione

1. Sablè: versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il caffè in polvere, quello liquido freddo e il burro. Impastateli rapidamente senza scaldare la pasta, proteggetela con pellicola e fatela riposare in frigo per 60 minuti.
2.3. Stendete la pasta a 2-3 mm di spessore, incidete i biscotti riutilizzando anche gli sfridi, poi tagliateli a metà. Deponeteli su delle teglie protette con carta da forno e cuoceteli a 180° per 12 minuti.
4. Sfornate i biscottini e raffreddateli sulla gratella. Accoppiate i biscotti con un velo di crema di marroni.
5. Ghiaccia al caffè: sbattete il caffè forte con lo zucchero a velo e inserite il composto in un conetto di carta. Depositate un ciuffo di ghiaccia su ogni biscotto e decorate con 1 chicco di caffè.

Meringhe nocciolose

Preparazione 50 minuti
Cottura 15 minuti
Per 6-8 persone

Ingredienti

- ***250 g di nocciole tostate*** ✓
- ***250 g di zucchero*** • ***125 g di albumi***
- ***1 stecca di vaniglia***

✓ **prodotto consentito**

Preparazione

Tritate grossolanamente le nocciole. Montate l'albume e, appena cambia colore e consistenza, unite lo zucchero in due riprese. Dovrete ottenere una meringa molto soda e lucidissima. Alla meringa aggiungete le nocciole e i semi della vaniglia. Versate la massa in un tegame antiaderente e, rimestandola, fatela cuocere a bagnomaria per 3-4 minuti. Allontanate dal calore e, usando due cucchiai, deponete dei mucchietti di impasto su placche protette con carta da forno. Infornate con forno ventilato a 150° per 25 minuti. Sfornate e staccate le meringhe dalla carta quando saranno fredde.





Biscotti al cacao con salsa al mou

Preparazione 50 minuti
Cottura 12 minuti
Per 30/35 pezzi

Ingredienti

- *200 g di farina • 15 g di cacao*
- *100 g di burro • 1 uovo • albume q.b.*
- *100 g di zucchero di canna fine*
- *1 cucchiaio di liquore all'arancia*
- *granella di mandorle e di pistacchi*

mou: • 150 g di panna fresca
- *15 g d'acqua • 125 g di zucchero*

Preparazione

Setacciate la farina e il cacao, versate lo zucchero, il burro a pezzetti e cominciate ad impastare sbriciolando il burro con la farina. Finite di impastare rapidamente unendo l'uovo e il liquore. Modellate l'impasto in un cilindro, avvolgetelo nella carta alluminio e ponetelo in freezer per 40 minuti. Affettate il cilindro, poi arrotondate le porzioni di impasto con le mani formando delle palline.
Adagiatele distanziate su una placca protetta con carta da forno, con un dito formate un incavo al centro, poi pennellate il bordo con poco albume e fate aderire la granella. Cuocete i biscotti a 180° per 12 minuti. Sfornate, con il manico di un cucchiaio di legno rimarcate la fossetta centrale dei biscotti e lasciateli raffreddare sulla gratella.
Mou: scaldate la panna e contemporaneamente caramellate lo zucchero con l'acqua. Quando avrete ottenuto un caramello molto chiaro, diluitelo con la panna bollente (attenzione agli schizzi). Mescolate e cuocete su fiamma moderata per 2-3 minuti, poi allontanate il composto dal calore. Raffreddatelo in frigo ma verificate che resti fluido. Farcite il centro dei biscotti con il mou (se risulta troppo sodo, lasciatelo riposare a temperatura ambiente per un poco).

Nuvole al cocco

ricetta SENZA GLUTINE

Preparazione 20 minuti
Cottura 13 minuti
Per 30 pezzi

Ingredienti

- *150 g di zucchero*
- *190 g di farina di cocco* ✓
- *90 g di albumi*
- *1 pizzico di sale*
- *3 pizzichi di zenzero macinato* ✓
- *2 lime*

✓ prodotto consentito

Preparazione

Frullate la farina di cocco con lo zucchero per rendere gli ingredienti più fini.
Aromatizzate con lo zenzero e la buccia grattugiata dei lime.
Sbattete gli albumi con il sale ma senza montarli. Incorporate la farina di cocco e impastate.
Formate delle palline pressando bene l'impasto fra le mani.
Trasferite i biscotti sulla placca del forno ponendoli distanziati e infornate a 190° per 13 minuti.

In cucina con



Cottura al vapore

Verdure, pesce e crostacei sono gli alimenti più indicati per la cottura al vapore, che permette di cuocerli a contatto diretto con il vapore senza immergerli in acqua, attraverso l'utilizzo di apposite pentole (le cosiddette vaporiere) o di cestelli a fondo forato. Questo tipo di cottura non comporta perdite significative di nutrienti e spesso anche le caratteristiche organolettiche dell'alimento, come il sapore e la consistenza, risultano più salvaguardati. Inoltre, non richiede l'utilizzo di grassi da cottura. È tuttavia consigliabile cuocere solo alimenti tagliati in piccoli pezzi o fette, altrimenti i tempi di cottura sarebbero troppo lunghi.



Video tutorial

Lo sapevi che:

Gli elementi in vetro permettono di seguire la cottura a vista. Il calore del vapore è sfruttabile su più piani: il piano superiore è dedicato ai cibi più ricchi d'acqua e dal sapore più delicato, come ad esempio le verdure; in tal modo si evitano contaminazioni di gusto con il contenuto del cestello sottostante. I due cestelli, inoltre, utilizzano una sola fonte di calore a vantaggio di un sensibile risparmio energetico.

In breve:

- **Il vetro permette di seguire la cottura a vista**
- **Il calore del vapore è sfruttabile su due piani**
- **Il piano superiore è adatto a cibi ricchi d'acqua e dal sapore delicato**
- **E' preferibile cuocere alimenti tagliati in piccoli pezzi**
- **La cottura a vapore preserva i nutrienti**
- **Non richiede utilizzo di grassi da cottura**



Nella foto:
CuociVapore cm.20
Collezione Gli Speciali

Scopri di più su www.ballarini.it

Feste in Casa

Organizzare, ideare, allestire la festa perfetta!

Penne con funghi

Per 4 persone

Tritate finemente **½ cipolla** e appassitela in padella in **2 cucchiai d'olio.** Aggiungete **300 g di polpa di maiale macinata** e cuocete per 10 minuti. Unite anche **200 g di funghi porcini freschi o surgelati,** alzate la fiamma, rosolate, quindi bagnate con **1 bicchiere di vino.** Quando sarà evaporato, versate **130 g di passata di pomodoro e 1 foglia di alloro. Salate e pepate.** Cuocete il sugo per 15/20 minuti. Lessate **320 g di penne in acqua salata**, scolatela al dente e passatele in padella con il sugo. Unite **350/400 g di besciamella pronta,** mescolate e versate la pasta in coccottine monoporzione unte. Cospargete con **50 g di parmigiano grattugiato** e ponete in forno a 180° per 15 minuti. Sfornate, decorate con prezzemolo tritato e servite.





Antipasto all'italiana

Per 4 persone

Su un tagliere disponete in circolo e affiancate **6 fette di salame, 6 fette di prosciutto crudo, 6 fette di coppa e 6 fette di mortadella**. Arricchite il tagliere con **sott'aceti, uva, pere a fettine e formaggi misti, a spicchi e a cubetti e olive.** Ponete al centro del tagliere una ciotola con **sott'aceti.**

Gli inviti



*Ritagliate un cartoncino grigio chiaro nella misura di 13x25 cm, poi piegatelo a metà. Su un altro cartoncino grigio scuro ritagliate un quadrato leggermente più piccolo del precedente di misura 12x24 cm e tenete da parte. Ritagliate il bordo di un centrino sottotorta nella misura di 12x4 cm circa, dipinto precedentemente con tempera bianca e attaccatelo alla base del cartoncino grigio più scuro. Incollatelo sul cartoncino grigio chiaro. Su due cartoncini grigio e bianco disegnate due cuori larghi circa 7 cm e 4 cm e incollateli tra loro leggermente sovrapposti come in figura. A questo punto su un centrino sottotorta bianco ritagliate un cuore di diametro circa 3 cm e sovrapponetelo al cuore di cartoncino grigio. Incollate le figure sul fronte del biglietto. Impreziosite i due cuoricini con un nastrino argento. Ricordate che nel caso di un invito formale dovrete stampare i nomi dei festeggiati e sotto scrivere a mano, ad esempio, "pregano *nome* e *cognome* di partecipare al pranzo in occasione delle loro nozze d'argento. RSVP". Se invece il pranzo è più semplice, si può scrivere l'invito a mano. In entrambi i casi va spedito con almeno 15 giorni di anticipo.*

Si pregano Sofia e Luca di partecipare al nostro 25° anniversario e di venire al pranzo il 10 novembre. RSVP
Marco e Lucia



Nozze d'argento

Le ricorrenze legate agli anniversari di matrimonio sono davvero tante, complice la lista stilata da Emily Post - una vera e propria guru per il galateo di quei tempi - nel lontano 1922, ma che anche oggi continua a essere presa come punto di riferimento. Sono soprattutto tre gli anniversari da ricordare: le nozze d'argento (25 anni), le nozze d'oro (50 anni) e le nozze di diamante (60 anni). È usanza abbastanza diffusa far celebrare una Messa in chiesa con la benedizione degli anelli o lo scambio di un anello uguale alla fede nuziale. Alla cerimonia parteciperanno solo gli amici e i parenti più cari. Una volta terminata, è tradizione offrire un piccolo ricevimento in casa.

E visto che festeggiare venticinque anni di matrimonio è un traguardo, non può mancare un brindisi con lo champagne o con un ottimo spumante.

La scelta del colore simboleggia la brillantezza e lo splendore dell'unione e, siccome l'argento è il miglior conduttore tra i metalli, rappresenta la metafora perfetta per i legami.




1


2


3

Cuore fragole e cioccolato bianco

Preparazione 70 minuti • Cottura 9 minuti
Placca 30 x 40 cm • Ring a forma di cuore • Per 8/10 persone


4

Ingredienti

pasta biscotto: *• 100 g di zucchero • 100 g di farina • 4 uova • 15 g di amido di mais • 2 gocce di aroma naturale limone*
bagna: *• 20 g di liquore maraschino • 50 g d'acqua • 30 g di zucchero • 20 g di succo di limone*
farcia: *• 400 g di fragole pulite • 140 g di cioccolato bianco tritato • 70 g di panna • 140 g di panna montata con 15 g di zucchero a velo • 6 g di colla di pesce • 60 g di zucchero • 2 cucchiai di liquore all'arancia*
gelatina rossa: *• 240 g di lamponi • 4 g di colla di pesce • 50 g d'acqua • 80 g di zucchero • 10 g di succo di limone*
decorazione: *• cuoricino di cioccolato fondente*

Preparazione

Pasta biscotto: montate a nastro le uova con lo zucchero. Incorporate la farina e l'amido di mais, aromatizzate con il limone. Versate il composto in una placca foderata con carta-forno, livellatela con il dorso di un cucchiaio e infornate a 180° per 9 minuti. Sfornate e rovesciate la pasta su un canovaccio cosparso di zucchero semolato.

Bagna: fate bollire gli ingredienti per 2 minuti e lasciate raffreddare.

1.2. Farcia: frullate le fragole con lo zucchero e cuocete per 2-3 minuti. Passate il composto nel colino e unite la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Portate a bollore la panna, versatela sul cioccolato bianco tritato e mescolate lontano dal fuoco per fare sciogliere bene. Unite il frullato di fragole e il liquore. Lasciate raffreddare, ma non indurire.

3.4.5. Assemblaggio: con l'apposito ring incidete due cuori nella pasta biscotto. Ponete un cuore nel ring sul piatto e bagnate con la bagna. Aggiungete la panna montata al composto di fragole e cioccolato bianco. Versate la metà della farcia ottenuta, livellate la superficie e trasferite in freezer per 10-15 minuti.

6.7.8. Coprite con il secondo cuore e inumiditelo con la bagna. Versate la farcia rimasta e livellate la superficie. Ponete in frigo per 4 ore.

Gelatina rossa: portate a bollore l'acqua con lo zucchero e il succo di limone e cuocete per 2 minuti. Frullare i lamponi. Unite lo sciroppo, riportate a bollore e versate la colla di pesce ammollata e strizzata, poi passate il composto nel colino. Fate raffreddare, ma non indurire.

9.10. Versate la gelatina sulla torta e rimettete in frigo per alcune ore. Sformate il dolce e completate con il cuoricino di cioccolato.


5


6


7
8


9


10

Filetto di maiale con speck

Per 6 persone

Pestate alcune **bacche di ginepro** e mescolatele a **pepe, alloro e rosmarino tritati**. Distribuite il trito aromatico su **2 filetti di maiale** (700 g circa) e lasciate riposare per un'ora in fresco.
Avvolgete la carne in **10 fette di speck** . Legate con spago da cucina, inserendo sotto al filo le foglie di alloro e 1 rametto di rosmarino. Ungete la carne e passatela in forno a 180° per 25 minuti. Dopo una decina di minuti, rigiratela per consentire una doratura uniforme. Quando la carne sarà cotta, sfornate, eliminate il filo, tagliatela e fette e servitela con un contorno di **zucca e patate** arrosto.

Piatti Lorenzon Gift

I segnaposti

Per ogni segnaposto da disporre in tavola procuratevi un tovagliolo di stoffa bianco, un nastro grigio, uno spago, un cuore di legno decapato. Piegate in tre parti il tovagliolo, nascondendo la piegatura nella parte posteriore. Legate il nastro grigio intorno al tovagliolo, anche in questo caso spostate il nodo verso il retro, in modo da nasconderlo. Infine praticate un foro nella parte superiore del cuore, scrivete il nome dell'invitato con un pennello e della tempera acrilica grigia e legatelo con lo spago intorno al nastro, mantenendo il fiocco bene in mostra. Infilate a piacere tra il nastro e il tovagliolo un fiorellino, meglio se con lo stelo un po' lungo. Solitamente il segnaposto andrebbe posizionato in alto, sopra il piatto. In questo caso, visto che stiamo utilizzando un tovagliolo, lo disporremo rigorosamente a destra. Nella parte superiore possiamo posizionare le posate da dessert, forchettina con il manico a sinistra, coltellino con il manico a destra.
Se l'invito è molto formale sono d'obbligo i sottopiatti.



Organizzare l'evento

- *Per quanto riguarda l'organizzazione del ricevimento la parola d'ordine è "no a troppi invitati". Molte persone pensano che le nozze d'argento siano un secondo matrimonio, quando in realtà dovrebbe prevalere il messaggio che si sta insieme da tanto tempo, invece di ricorrere a sfarzosi festeggiamenti.*
- *A differenza del matrimonio ci si presenta in modo decisamente più sobrio, quindi sarebbe opportuno evitare abiti troppo chiari o sfarzosi, optando per un look più naturale, ma raffinato. Anche la chiesa piena di fiori è un tantino esagerata, molto meglio disporre qualche rosa (simbolo dell'amore) o iris (simbolo della speranza) sull'altare e un piccolo bouquet di fiori per la signora.*
- *Per il menù vale lo stesso discorso, meglio la qualità della quantità, con piatti semplici ed eleganti: l'importante è creare un'atmosfera piacevole e rilassata, senza la frenesia del matrimonio.*
- *Per gli addobbi e le decorazioni scegliete sempre l'argento, ma per evitare un effetto visivo "abbagliante", lo si può smorzare con il bianco.*

Rotolo con gocce di cioccolato e marmellata d'arancia

Preparazione 30 minuti
Cottura 15 minuti
Placca 40x30 cm
Per 8/10 persone

Ingredienti

pasta biscotto:
- *8 g di cacao amaro*
- *70 g di farina • 30 g di fecola*
- *5 uova • 100 g di zucchero*
- *1 puntina di vanillina*
- *45 g di gocce di cioccolato*

farcia: *• 450 g di marmellata d'arancia*

decorazione:
- *cuoricini di zucchero bianchi*
- *gelatina di albicocche*

Preparazione

Pasta biscotto: montate gli albumi a neve ferma con 50 g di zucchero. In un'altra ciotola lavorate a spuma i tuorli con lo zucchero rimasto. Unite le due masse e incorporate le farine, l'aroma e il cacao setacciato. Completate con le gocce di cioccolato.

1. Versate l'impasto nella placca foderata con carta da forno e livellate la superficie, quindi infornate a 180° per 15 minuti.

2. Quando la pasta biscotto sarà cotta, sfornate e sformatela su un canovaccio cosparso di zucchero semolato. Rifilate i bordi e arrotolatela delicatamente. Lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.

3.4. Srotolate la pasta, spalmatela con la marmellata e riavvolgete. Proteggetela con un foglio di carta alluminio e ponete in frigo per 30 minuti.

Decorazione: pennellate il rotolo con la gelatina, tagliatelo a fette, decoratele con confettini di zucchero bianco e servite.



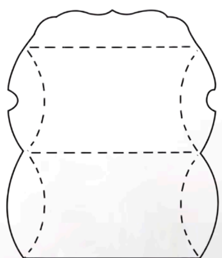


1



2

La bomboniera



Per ogni bomboniera ritagliate un cartoncino grigio di 10x12 cm. Fotocopiate lo schema ingrandendolo del 375 % e tracciate la sagoma sul cartoncino tagliando le parti in eccesso. Una volta realizzata la scatolina, disponete i confetti (3 o 5) all'interno, poi piegate il lembo superiore e chiudete. Sul centrino sottotorta bianco (avanzato dalla realizzazione dell'invito) ritagliate un cuoricino e incollatelo sul lembo, in modo da non far uscire i confetti. Incollate le due parti e decorate l'esterno con un nastrino color panna o argento. Naturalmente anche il colore dei confetti dovrà essere argento.

Aggiungete a piacere un biglietto con il nome degli "sposi", se non lo avete inserito all'interno.

Infine ricordate che le bomboniere vanno distribuite a fine cerimonia, prima dei saluti. Mai prima.





Cheesecake in coppa

Preparazione
20 minuti
Per 4/5 persone

Ingredienti

base: • *100 g di biscotti secchi tritati*
• *50 g di amaretti tritati*
• *70 g di burro*
• *1 cucchiaio di confettura a piacere* • *1/2 arancia*
farcia:
• *250 g di ricotta romana*
• *150 g di yogurt*
• *100 g di zucchero a velo*
• *1 cucchiaio di liquore maraschino*
• *200 g di panna montata*
decorazione: • *fragole*
• *spicchietti di arancia*

Preparazione

Base: mescolate i biscotti e gli amaretti tritati, poi impregnateli con il burro fuso, la confettura, la buccia grattugiata dell'arancia e compattateli sul fondo dei bicchieri.

Farcia: passate nel setaccio la ricotta e lavoratela con lo zucchero, unite yogurt e aromatizzate con il liquore. Montate la panna ed amalgamatela alla farcia. Versate la farcia nei bicchieri e ponete in frigo.

Decorazione: al momento di servire, decorate i bicchieri con spicchietti di arancia e mezza fragola.





3



4

3 cose da non dimenticare

1 *Per tradizione anche i regali che si ricevono devono essere in argento (per esempio un vassoio, una fruttiera, dei cucchiaini da caffè, una cornice).*

2 *Se l'invito è formale, è bene regalare dei fiori bianchi prima della cerimonia. I festeggiati, a loro volta, dovranno inviare il giorno dopo due righe di ringraziamento, scritte a mano.*

3 *Qualche idea regalo alternativa? Un weekend in agriturismo, un percorso benessere in una SPA, un abbonamento a teatro o un corso di ballo per tutti e due.*

*Inviate in redazione **le foto delle vostre torte più belle,** le **ricette più buone,** le **idee più singolari e simpatiche** o i **dubbi** che vi possono sorgere nel realizzare un dolce.*



Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo info@piuquado.com o per posta a Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133, 41126 Modena. Le ricette e le torte pubblicate riceveranno un abbonamento semestrale alla rivista piùDOLCI.

da lettrice a lettrice

Le vostre torte anche su www.piudolci.it

Lo stampo da panettone

Gentile redazione, so che a Natale manca ancora tempo, ma vorrei provare a fare il panettone e non sono in possesso dello stampo. Dove posso acquistarlo? Erika

Cara Fiorella, ammiriamo la tua organizzazione perfetta e la voglia di metterti alla prova con uno dei "pezzi forti" della pasticceria. Puoi acquistare lo stampo da panettone nei negozi che vendono articoli per pasticceria, nei supermercati forniti oppure comodamente on line. Ricorda di utilizzare ingredienti di prima scelta e di rispettare i tempi e le modalità di lievitazione. Inoltre puoi provare per tempo a preparare il panettone: la pratica e l'esperienza ti aiuteranno a realizzare un dolce coi fiocchi.

Ma che bel castello...

Renan ama il cake design e realizza piccoli grandi capolavori con arte e precisione e i risultati si vedono e, immaginiamo, saranno anche buoni.
Renan Lucio de Almeida , Casteggio (PV)





Ricetta introvabile

In redazione è giunta la mail di una nostra lettrice che chiedeva notizie in merito alla ricetta di una crostata farcita con crema al mascarpone e crema pasticcera, con un velo di cioccolato sulla base, decorata con il sac à poche. Noi l'abbiamo trovata e la ripubblichiamo di seguito. Si tratta infatti della "Crostata Ciuffetta" pubblicata su piùDOLCI 73.

Crostata Ciuffetta

Preparazione 45 minuti
Cottura q.b.
Per 8 persone • Stampo Ø 28 cm

Ingredienti

pasta frolla:
- *380 g di farina • 220 g di burro*
- *1 uovo • 130 g di zucchero*
- *scorza grattugiata di 1/2 limone*

farcia: *• 500 ml di latte • 6 tuorli*
- *200 g di zucchero • 65 g di farina*
- *1 baccello di vaniglia*
- *350 g di mascarpone*
- *50 g di zucchero a velo*
- *50 g di cioccolato*

decorazione: *• 1 fragola*

Preparazione

Pasta frolla: impastate insieme tutti gli ingredienti per la frolla, preparate un panetto, proteggetelo con pellicola per alimenti e ponetelo in frigorifero per 30 minuti. Trascorso tale tempo, con il matterello stendete la pasta frolla allo spessore di 5 mm circa e rivestite lo stampo imburrato e infarinato. Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo. Foderate la pasta con un foglio di carta-forno e riempite lo stampo con fagioli secchi. Ponete la crostata in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti, quindi sfornatela, eliminate i fagioli e la carta e rimettetela in forno per altri 3/4 minuti. Sfornate la crostata e fatela raffreddare.

Farcia: in una casseruola portate a bollore il latte con la metà dello zucchero e la vaniglia. A parte sbattete i tuorli con lo zucchero restante, unite la farina e, senza smettere di mescolare, versate a filo il latte caldo filtrato. Ponete la crema su fiamma moderata e, sempre mescolando, addensatela. Lasciatela raffreddare prima di aggiungere il mascarpone sbattuto a parte con lo zucchero a velo. Fate sciogliere il cioccolato su un bagnomaria, lasciatelo raffreddare un po' e ricoprite il fondo della pasta frolla. Trasferite la crema al mascarpone in un sac à poche con una bocchetta tonda grande e ricoprite la crostata con grossi ciuffi.

Decorazione: adagiate al centro una fragola.

Un dolcetto con le castagne

Care amiche di piùDOLCI, sono alla ricerca di un dolce preparato con le castagne, ma non il classico Monte Bianco. Avete qualche suggerimento in merito? Va bene anche una torta. Grazie per quello che farete. Alessia

Buona idea Alessia: le castagne sono buone anche nei dolci e ti proponiamo un abbinamento insolito castagne/ mirtilli rossi disidratati. La ricetta è stata pubblicata su piùDOLCI 173.
Ti consigliamo di ammollare per 15 minuti in acqua tiepida 40 g di mirtilli rossi disidratati Monta 200 g di burro morbido con 210 g di zucchero. Unisci alla battuta un uovo alla volta, per un totale di 6 uova, facendolo ben assorbire prima di inserire i successivi. Amalgama 280 g di farina, 1 bustina di lievito, 3 pizzichi di sale e da ultimo 60 g di farina di mandorle e 160 g di castagne cotte e sbriciolate. Mescola all'impasto i mirtilli scolati, asciugati e infarinati, poi poni il composto in una sacca con beccuccio tondo grande. Imburra gli stampini da muffins e riempili appena sopra la metà con la massa, spargi in superficie la granella di mandorle e inforna in forno preriscaldato a 175° per 20-25 minuti. Con questa dose otterrai circa 15 pezzi.



Per il compleanno di Patrizia

Per una super mamma occorre una super torta: così le sapienti mani di Anna hanno stupito mamma Patrizia con questo zuccotto composto di pan di Spagna, crema pasticciera al cioccolato e con un cuore cremoso di panna, il tutto ricoperto e decorato con pasta di zucchero. **Mera Anna, Cilavegna PV**



Un trionfo di rose

Antonio e la sua ragazza Alessandra, legati dalla passione per il cake design, hanno dato vita a questa meravigliosa torta in occasione della Prima Cominione di una bambina: delicati decori e una trionfo di rose fatte a mano fanno di questa torta un'opera unica. **Rosariano Antonio, San Pietro Apostolo (CZ)**

Dolci passioni

Appena Marilina ha un attimo si dedica alla sua passione, la cucina e i dolci: così ha realizzato insieme alla sua cara amica Loredana questa bella torta dedicata al compleanno di sua figlia.
Marilina Gasparrini, Offida (AP)



Ciuf ... ciuf

E' in arrivo un carico pieno di dolcezza. L'occasione? Il Battesimo del nipotino Niccolò, così Sara ha creato questa torta alla crema e frutta con la forma di un simpatico trenino. **Sara Guolo, Medicina (BO)**



buone Nuove



Il mascarpone

Freschissimo e prodotto con ottimo latte italiano proveniente da zone di produzione DOP, il Mascarpone Virgilio è completamente naturale e senza additivi. Per dolci con i fiocchi. ***Consorzio Latterie Virgilio, tel. 0376/3861, www.consorzio-virgilio.it***



Il kit per la festa

Se state già pensando alle feste di Natale, non fatevi mancare il kit festa Lapponia: la collezione comprende piattini, bicchieri, cannucce e tutto ciò che occorre per personalizzare la vostra festa e renderla indimenticabile. MAGÒ, mago-party.com Email: info@mago-party.com

Genuinità e naturalezza

Plum Cake a base di riso e mais o con grano saraceno entrambi senza glutine e senza latte, Muffin nelle due varianti di farro o con gocce di cioccolato compongono la nuova linea di merendine biologiche, senza olio di palma. Perfetti per una colazione invitante o per una merenda golosa. Sarchio, tel. 059/658511, www.sarchio.com



Buonissima per cucinare



Leggera e spalmabile, la Soia in Cucina OraSì nasce da soia della migliore qualità coltivata e trasformata in Italia ed è priva di OGM. È un'ottima alternativa vegetale al burro, l'ideale per cucinare tanti primi piatti ricchi di gusto, come tortellini e ravioloni. È utilizzabile sia a caldo che a freddo ed è perfetta anche da gustare al naturale, spalmata su una fetta di pane. ***OraSì, Numero Verde 800-991580, orasivegetale.it***

I kiwi

kiwi Zespri: Green o SunGold? Il primo è il classico dalla polpa verde, ricco di vitamine, fibre e sali minerali; il secondo ha polpa gialla e un gusto più dolce con note esotiche. Leggeri, sani e pieni di gusto regalano sapore alle preparazioni e fanno bella mostra nelle decorazioni dei dolci. ***Zespri Kiwifruit, www.zespri.eu/it/***



Praticità, gusto e leggerezza

Proposta in una pratica vaschetta monoporzione la Mousse al gusto mela e bergamotto è lo snack ideale per chi sceglie una dieta vegetariana o vegana, ma anche per chi predilige un'alimentazione sana e leggera. Solo buona frutta senza conservanti, coloranti e zuccheri aggiunti per una merenda a basso contenuto calorico.
AD CHINI, tel. 0463/600260/267, www.adchini.it





Unico e speciale

Davvero unico il Panettone con crema di Balsamico di Acetaia Malpighi: la soffice bontà del miglior panettone torinese a lievitazione naturale si arricchisce di una genuina crema al Balsamico ottenuta da un Balsamico accudito per lungo tempo all'interno di antiche botti secolari della famiglia Malpighi. Acetaia Malpighi, tel. 059/465063, www.acetaiamalpighi.it

CONCORSO*
Vinci i set del provetto pasticcere

* Info e regolamento su www.piudolci.it

I vincitori della 3a estrazione





* Forme e colori dei prodotti sono indicativi e potrebbero non corrispondere a quelli reali.

VINCE LA PLANETARIA KITCHENAID* 1° estratto

AMBROSINO MONICA **PROCIDA (NA)**

VINCONO I 50 SET DI PRODOTTI CONSERVARE E SERVIRE* estratti dal n°2 al n 51°

2	COCCIA MILENA	GUBBIO (PG)
3	CAREDDU MARIA DOMENICA	OLBIA (OT)
4	TAMANTINI TERESA	NEPI (VT)
5	NETTI VINCENZA	NOCI (BA)
6	BARONE GIUSEPPINA	FLORIDIA (SR)
7	PELLINI MARIANNA	ESINE (BS)
8	ARCIERO ERMINIA	S. APOLLINARE (FR)
9	SIMONELLI ELVIRA SOFIA	MACERATA CAMPANIA (CE)
10	DELLA MORTE PAOLA	FRONTONE (PU)
11	MILANO ASSUNTA	PESCARA (PE)
12	MOSER ALESSIA	BASELGA DI PINE' (TN)
13	ROSSETTI IRENE	CROTONE (KR)
14	LATO MARIA TERESA	CASSINO (FR)
15	BARBUI FLAVIA	VERONA (VR)
16	STIEVANO FRANCESCA	MIRA (VE)
17	BARONI SIMONA	COPPARO (FE)
18	CROBU PATRIZIA	DECIMOPUTZU (CA)
19	COLOMBO MAURA	OLEGGIO (NO)
20	MONSINI SERENA	MILANO (MI)
21	ZANELLA AURELIA ALDA	MILANO (MI)
22	LIBRALESSO DANIA	PREGANZIOL (TV)
23	PACIFICO FORTUNA	FISCIANO (SA)
24	PARADISO ANNA	PIETRAFITTA (CS)
25	BOZZA NATASCIA	SAN STINO DI LIVENZA (VE)
26	DINUNZIO FEDERICA	MANDURIA (TA)
27	DE FILIPPIS GRAZIA	SANNICANDRO GARGANICO (FG)
28	PETRIZZO MICHELANGELA	SASSANO (SA)
29	IARDINO AGNESE	NAPOLI (NA)
30	ANDREUTTI EMMA	MAJANO (UD)
31	MALATESTA MARIA	TUFO DI CARSOLI (AQ)
32	ESPEJO PINZON ANDRA A.	FIDENZA (PR)
33	ABDEL HAFITH BALQIS	TRIBANO (PD)
34	GRIFI ARIANNA	SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)
35	BALDRACCHI GIUDITTA	SAREZZO (BS)
36	ROMEO STEFANIA	GENOVA (GE)
37	MAIELLO COSIMO	BRINDISI (BR)
38	REDREZZA PAOLA	PIOVE DI SACCO (PD)
39	CALVAGNO EMANUELA	ZAFFERANA ETNEA (CT)
40	RUGGIU SABRINA	PORTO TORRES (SS)
41	INCICCO IVANA	SAN GINESIO (MC)
42	DADOMO DANIELA	FIORENZUOLA D'ARDA (PC)
43	DI GREGORIO ROSSELLA	SAN MAURO CILENTO (SA)
44	BOCCARDI ANTONIETTA	BOLOGNA (BO)
45	TREPPIEDI MARIA GRAZIA	CHIETI (CH)
46	DE VECCHIS ROBERTA	ROMA (RM)
47	DI FLORIO MARIANGELA	CERCEMAGGIORE (CB)
48	TOMMONARO MARIA	PROCIDA (NA)
49	BARONE SABRINA	LECCE (LE)
50	VIGILANTE GAETANA	FOGGIA (FG)
51	NORDI MARTINA	CODIGORO (FE)

Agenda del mese



CHOCOLAND

Dal 27 Ottobre al 1 Novembre

Torna a Napoli, nelle strade del Vomero, Chocoland - La Terra dei Golosi, la fiera dedicata agli amanti del cioccolato. Vi attendono espositori da tutta Italia, le aziende storiche e i migliori pasticcieri campani. Tra le novità 2016 una vera fabbrica di cioccolato visitabile nei giorni della kermesse. Da non perdere le esibizioni dei maestri pasticcieri e cioccolatieri e le tante novità in serbo. Per info: D2 Eventi tel. 081/5512317.





Cioccolandia

Sabato 5 Novembre

Cioccolandia, in programma a Castel San Giovanni (Pc), aspetta tutti i golosi per la sua tredicesima edizione. L'evento, organizzato dalla Pro Loco di Castel San Giovanni con la collaborazione dell'Amministrazione comunale, vi conquisterà con le sue golosità, prima fra tutte il salame di cioccolato, simbolo della festa, che nelle passate edizioni ha superato la lunghezza di 250 metri. Per l'occasione sarà realizzata la tradizionale Torta Rita e non mancheranno la piramide di cremini e una montagna di profiteroles.

Per info: www.prolococastello.com



Care amiche e amici...



Scrolliamoci di dosso la malinconia che ci portano la pioggia e le prime nebbie e riscopriamo il piacere di stare in casa, magari a preparare torte e dolcetti per tutti i nostri cari.
Novembre è, infatti, un mese interessante, non solo per le tante manifestazioni legate al mondo enogastronomico, ma anche per i prodotti che ci offre il mercato: tanta frutta secca e anche fresca, come gli agrumi profumatissimi e protagonisti assoluti del servizio che vi presentiamo per la preparazione di dolci dal sapore inconfondibile e, ve ne accorgerete, fare un pieno di vitamine non è mai stato così facile e piacevole.
Vi proponiamo, poi, il mascarpone come ingrediente principe in dessert col potere di conquistare tutti i palati, anche quelli più esigenti.
E che dire dei classici plumcake? Ripieni di canditi (si comincia a sentire nell'aria l'atmosfera delle vicine Feste), di frutti rossi, di caffè e di tanti altri ingredienti che la fantasia ci suggerisce. Le torte farcite, le crostate che inneggiano all'autunno e i biscottini vi introducono infine alla festa del mese: la celebrazione delle nozze d'argento; un bel traguardo da festeggiare in famiglia con sobrietà ed eleganza.
Tanti suggerimenti e ricette adeguate vi accompagnano per non fallire nessun obiettivo, come ospiti perfetti e sempre all'altezza.



Novembre ci regala il piacere di metterci ai fornelli per preparare qualcosa di dolce e di buono per sorprendere amici e parenti. Avete gradito qualche ricettina in particolare su piùDOLCI di questo mese? Vi aspettiamo su Facebook di piùDOLCI per condividere foto, domande, dubbi e curiosità e tutto ciò che riguarda il mondo di pasticceria.

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com

web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.piuquado.com
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara,
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
chef Riccardo Ferrari
chef Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Cristina Odorici (segreteria)
ufficiocommerciale@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02/660301, telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
SO.DI.P. SpA
Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel +3902/66030400, Fax +3902/66030269
e-mail: sies@sodip.it
www.siesnet.it

Stampa
ELCOGRAF spa, via Mondadori, 15
Verona

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 1458 del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

QuadÒ EDITRICE

Simposio tecnico AMPI

Il terremoto che ad Agosto ha sconvolto le popolazioni del centro Italia ha costretto il Consiglio Direttivo di Accademia Maestri Pasticceri Italiani a prendere la decisione di spostare il XXIII Simposio Pubblico, programmato a Recanati dal 23 al 25 ottobre, come anticipato in agenda di piùDOLCI di Ottobre. Per non disperdere il lavoro fatto si è deciso di anticipare a queste date (23 e 25 Ottobre) il **XXIV Simposio Tecnico**, già in programma per marzo 2017. L'appuntamento non sarà pubblico, ma riservato ai soli Maestri AMPI e si svolgerà a Brescia, presso Cast Alimenti. **Per tutte le info: www.ampiweb.it**

Autunno a Brisighella



Brisighella, splendido borgo medioevale sulle colline in provincia di Ravenna, a Novembre dedica sagre ai suoi prodotti tipici. Vi segnaliamo la rassegna dal titolo "4 sagre x 3 colli" fra cui spicca la Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato in programma domenica 13 Novembre. Le pere volpine sono piccole e tonde, tipiche della valle del Lamone. Si consumano bollite, cotte in acqua o vino, oppure al forno. La ricetta tipica della Romagna vuole che le pere volpine vengano cotte in un buon vino rosso, aromatizzato con chiodi di garofano e cannella.
Per info: www.brisighella.org



Festa del Torrone di Cremona

Da sabato 19 fino a domenica 27 Novembre

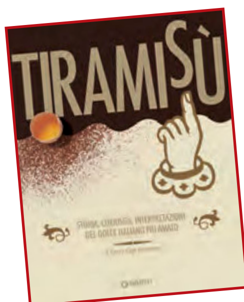
L'edizione 2016 della tradizionale festa si incentra sul tema del "tempo", perché il torrone per la città è passato, presente e futuro. La manifestazione vi immergerà in 9 giorni di festa che trasformeranno Cremona nella capitale europea della gola e del divertimento. Si punterà su molte conferme e altrettante novità: costruzioni giganti di torrone, la rievocazione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti e iniziative di carattere storico e di intrattenimento. Le sorprese saranno molte, per scoprirle basterà seguire la Festa del Torrone su tutti i suoi canali social in continuo aggiornamento.
Per info su www.festadeltorronecremona.it

Life of Wine

Domenica 20 Novembre



Presso l'Hotel Radisson Blu, a Roma, si terrà la quinta edizione di un evento unico del Vino dedicato alle vecchie annate. In assaggio annate introvabili delle etichette più rappresentative di 70 grandi cantine di tutta Italia con relative degustazioni guidate ed area food. **Tutte le info su www.lifeofwine.it**



STORIA, CURIOSITÀ, INTERPRETAZIONI DEL DOLCE ITALIANO PIÙ AMATO
Clara e Gigi Padovani, Giunti Editore

Questo libro rappresenta un omaggio al Tiramisù. Gli autori ricostruiscono la storia di questo amatissimo dolce dalle origini fino ad ora. Numerose le ricette e gli spunti di approfondimento. ***Per info: www.giunti.it***



Arts&Crafts

Dal 25 al 27 Novembre

E' in programma presso gli ex spazi industriali della cosiddetta Cattedrale (Area ex Breda) appena fuori le antiche Mura di Pistoia, la rassegna Arts&Crafts che tratterà di arte tessile, arredo e design, tavola, food, food design e molto altro. La manifestazione prevede due percorsi principali, uno, di particolare interesse, dedicato alla "La creatività a tavola". Si tratta di un padiglione dedicato al mondo della tavola, dai prodotti agroalimentari agli utensili e alle attrezzature per la cucina, con uno sguardo importante sulla cultura enogastronomica locale. Pistoia infatti eccelle nell'ambito della confetteria per il confetto più antico d'Italia, il famoso "riccio" o "brignoccoluto", eccelle per il panforte pistoiese, per le cialde di Montecatini, per i brigidini di Lamporecchio, e per un importante distretto del cioccolato con noti e famosi cioccolatieri. ***Per info: www.artsandcraftstoscana.it***

Frantoi Aperti in Umbria

Dal 29 Ottobre al 27 Novembre



E' grande festa in Umbria per celebrare l'olio extravergine d'oliva appena franto. Nei 5 weekend dedicati all'Olio Extravergine d'Oliva sarà piacevole assaggiare, in tanti piccoli borghi, i prodotti agroalimentari di qualità. Si potrà partecipare a scuole di assaggio di olio, laboratori di cucina, visite guidate e tanto altro. L'edizione 2016 riserva una gradita sorpresa: tutti coloro che parteciperanno alle iniziative in programma per Frantoi Aperti riceveranno in omaggio dei prodotti tipici: Olio extravergine di Oliva, legumi, vino, tartufo, miele e salumi. Per info: www.frantoiaperti.net

Corsi e Scuole

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

Pane, pizza e focacce 12 Novembre
Frolle, crostate e biscotti 26 Novembre
Boscolo Etoile Academy, www.scuoladicucinaetoile.com

CASTALIMENTI

Il Natale in cioccolato: soggetti e idee golose Dal 2 al 4 Novembre
Panettone e lievitati moderni Dal 7 al 10 Novembre
Le torte moderne Dal 17 al 18 Novembre
Master di pasticceria – Le creme Dal 21 al 22 Novembre
Pasticceria fresca per allergie, intolleranze e senza glutine Dal 21 al 22 Novembre
CastAlimenti, www.castalimenti.it

ARTE DOLCE

La biscotteria di Roberto Lestani 2-3-4 Novembre
La pasticceria per intolleranze alimentari 2-3-4 Novembre
Le specialità di Natale: prodotti natalizi italiani ed internazionali 14-15-16 Novembre
Torte classiche nazionali e internazionali 28-29-30 Novembre
Arte Dolce, www.artedolce.it

Indirizzi

Si ringraziano Baldassare Agnelli www.pentoleagnelli.it , Ballarini www.ballarini.it per gli strumenti di cottura e Guardini www.guardini.com, Pavoni www.pavonitalia.com per l'attrezzatura di pasticceria.

■ CREATIVE TOPS, distributore esclusivo per l'Italia ERRE COOK SRL tel. 030/8982777, www.errecook.com
■ DECOCHIC tel. 0445/372396, www.decochic.it
■ EASY LIFE, tel 030 6850825 Sito www.easylifedesign.it
■ LA PORCELLANA BIANCA, UNITABLE tel. 02/9850961, www.laporcellanabianca.it
■ IVV, tel. 055/944444, www.ivvnet.it
■ LORENZON GIFT tel. 011/9876410, www.lorenzongift.it
■ PALAIS ROYAL, distribuito da LAMART, lamart@lamart.it, www.lamart.it
■ PPD, distribuito da MERITO, tel. 0473/440230, www.merito.it

Prossimamente...

piùDOLCI di Dicembre in edicola il 23 Novembre 2016



Panettone classico

Il panettone si rinnova

Dalla ricetta classica ai gustosi panettoni farciti e decorati.

Le feste brillano di bellezza e bontà

Torte, crostate, dolcetti e dessert per ornare di bontà le feste natalizie.

Il Natale dei bambini

Regalate loro dei momenti magici con tanti dolcetti allegri e deliziosi.

Dolcemente ogni giorno

Coccoliamoci ogni giorno con un buon dolce preparato con le nostre mani.



Magico Natale per i bambini

Le rubriche

Lo shopping

Le novità per lo shopping: dalla dispensa alla tavola.

Agenda

Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria e non solo.

La biblioteca di "in cucina con passione"

MANUALI E GUIDE PRATICHE



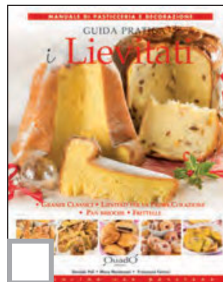
- Pan di Spagna
- Torta Margherita e Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Meringa
- Decori con beccucci
- Panna montata
- Glassa • Ghiaccia
- Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50



- Sistema pasta lievitata a sfoglia
- Pasta sfoglia
- Fritti • Lievitati
- Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Al cucchiaio
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con fiori e la frutta

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50



- Pasta lievitata
- Grandi classici
- Lievitati da colazione
- Pan brioche
- Frittelle lievitate

Guida pratica: I LIEVITATI
€ 14,50



- Le Frolle
- Crostate di frutta fresca, sciroppata e confettura
- Mini crostatine
- Crostate tradizionali
- Crostate internazionali
- Crostate creative

Guida pratica: LE CROSTATE
€ 14,50



Guida pratica:
LE TORTE FARCITE
€ 14,50



Guida pratica: LE PASTE
€ 14,50

- Prima colazione • Mignon
- Mono porzione • Tranci
- Pasticceria secca
- Pasticceria salata



FESTE IN CASA
€ 14,50



FESTE IN CASA ESTATE
€ 14,50



Guida pratica: BISCOTTI
€ 14,50



Guida pratica:
PASTICCERIA SALATA & RUSTICI
€ 14,50

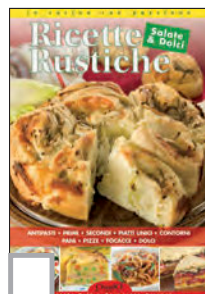
LIBRI DI CUCINA



PANE: PANI FARCITI, PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PIZZE: CALZONI, PANI, FOCACCE FARCITE
€ 7,90



RICETTE RUSTICHE. SALATE & DOLCI
€ 8,90



TUTTO IN FORNO
€ 8,90



PATATE: DALL'ANTIPASTO AL DOLCE
€ 7,90

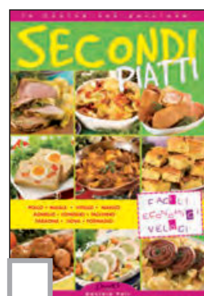


PATATE CON...
€ 8,90

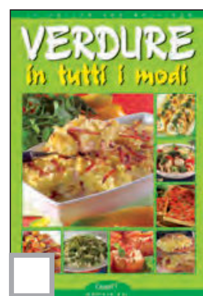


PASTA
€ 8,90

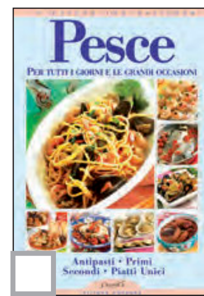
Offerta valida solo per l'Italia.



SECONDI PIATTI. FACILI, ECONOMICI, VELOCI
€ 8,90



VERDURE IN TUTTI I MODI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI I GIORNI E LE GRANDI OCCASIONI
€ 8,90



PASTA AL FORNO
€ 8,90



POLLO
€ 8,90

I pratici cofanetti per racchiudere 5 libri della collana*

* esclusi i volumi della sezione "Manuali e Guide pratiche" e i titoli "Feste in Casa" e "Feste in Casa Estate"

a soli € 3,50 cad.

Effettua i tuoi acquisti on line! Sfoglia i libri sul sito www.libri-di-cucina.com

LIBRI DI PASTICCERIA



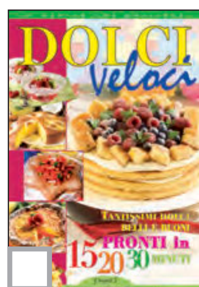
TORTE DECORATE CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50



BISCOTTI PER LE FESTE
€ 14,50



FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90



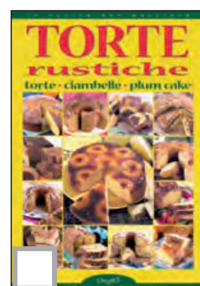
FRITTELLE DOLCI E SALATE
€ 8,90



DOLCI PIÙ BUONI D'ITALIA
€ 8,90



DOLCI PIÙ BUONI DEL MONDO
€ 8,90



TORTE RUSTICHE
€ 7,90



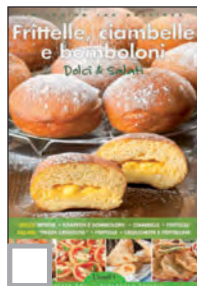
DOLCI RUSTICI
€ 8,90



DOLCI PER LA COLAZIONE
€ 8,90



DOLCI AL LIMONE
€ 8,90



FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI
€ 8,90



BISCOTTI, SNACK E MERENDINE
€ 8,90



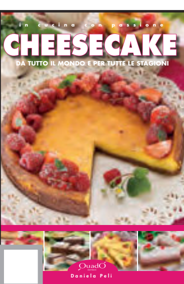
DOLCI RUSTICI AL CIOCCOLATO
€ 8,90



MASCARPONE
€ 8,90



TORTE DI MELE
€ 8,90

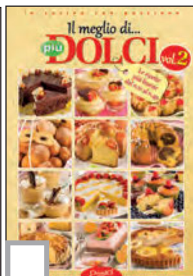


CHEESECAKE DA TUTTO IL MONDO E PER TUTTE LE STAGIONI
€ 8,90

LE RACCOLTE DELLE RICETTE PIÙ BUONE PUBBLICATE SULLA RIVISTA piùDOLCI



IL MEGLIO DI piùDOLCI VOL.1
€ 8,90



IL MEGLIO DI piùDOLCI VOL.2
€ 8,90



IL MEGLIO DI piùDOLCI VOL.3
€ 8,90



IL MEGLIO DI piùDOLCI VOL.4
€ 8,90

Seleziona il libro che desideri e compila il tagliando.

ATTENZIONE: NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO. CONSULTARE IL SITO WWW.PIUQUADO.COM PER ORDINI WEB, PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO E ORDINI DALL'ESTERO

SPEDISCI QUESTA PAGINA ALLEGANDO RICEVUTA DI PAGAMENTO PER POSTA IN BUSTA CHIUSA, FAX O MAIL
a Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena.
Per info: Antonietta Rauseo tel.059/821945 fax 059/821977 mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

SELEZIONARE LA MODALITÀ DI PAGAMENTO:

DO

❑ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 13Z0538712905000000945858**
❑ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice srl, Modena (allego fotocopia)
❑ Assegno allegato non trasferibile intestato a Quadò Editrice srl

Cognome.. Nome.. Età..............................
Via.. N. .... Cap.................... Città ....
Prov. .... Tel. (importante!) .... Fax..
Attività .... ❒ Fattura: Rag. Soc. ....
P.IVA .... CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione) ....
Per presa visione del Documento informativo ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13, D.lgs 196/03 a pag.64

Dichiaro di aver preso visione della informativa privacy e:

> ❑ autorizzo il trattamento dei miei dati personali per dare corso alla mia richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...).
FIRMA ....

> ❑ autorizzo il titolare del trattamento dei dati a inviarmi comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc...) ai recapiti indicati all'atto della compilazione del coupon.
FIRMA ....

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, fax o mail a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 fax 059/821977 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati 2015-2016 disponibili dal numero 175 al numero 194 a soli 3,80 € cadauno



ABBONAMENTO VALIDO SOLO PER L'ITALIA

❑ Abbonamento a 12 numeri a **€ 19,00 (senza regalo)** dal mese di ....

❑ Abbonamento a 12 numeri a **€ 22,00 (con regalo*)** dal mese di ....



IN REGALO UN PRATICO STAMPO

*ATTENZIONE! LO STAMPO IN OMAGGIO POTRÀ AVERE FORMA DIVERSA DA QUELLA RAPPRESENTATA NELLA FOTO A LATO.

COFANETTI



❑ Acquisto n. ...... cofanetti riviste € 3,50 cadauno*

❑ Acquisto n. 5 cofanetti riviste € 14,00* (il 5° cofanetto è in omaggio!) anzichè € 17,50 *spese di spedizione comprese

Offerta valida solo per l'Italia.

- **Non si effettuano spedizioni in contrassegno.**
- **Non si accettano ordini telefonici**
- **Tutti gli ordini per l'estero sono sottoscrivibili esclusivamente online.**
- **Per pagamenti con carta di credito utilizzare il sito.**

SCELGO LA SEGUENTE FORMULA DI PAGAMENTO:

❑ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 13Z0538712905000000945858**

❑ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice srl, Modena (allego fotocopia)

❑ Assegno allegato non trasferibile intestato a Quadò Editrice srl

COMPRA ONLINE SU www.piuquado.com

Cognome.. **Nome**.. **Età**..............................

Via.. **N.** .... **Cap**...................... **Città** ....

Prov. .... **Tel. (importante!)** .... **Fax**..

Attività .... ❒ Fattura: Rag. Soc. ....

P.IVA .... CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione) ....

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla **QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133,** in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc…) e, per la gestione dei connessi adempimenti pre contrattuali, contrattuali, organizzativi interni, amministrativi, contabili, fiscali e di Legge. I Suoi dati personali saranno trattati in forma cartacea e/o mediante strumenti elettronici, informatici e/o telematici e, comunque, con logiche e modalità strettamente indispensabili in rapporto alle finalità del trattamento. Specifiche misure di sicurezza sono state adottate dal titolare del trattamento dei dati per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati. Il conferimento dei Suoi dati personali è facoltativo ma, strettamente necessario per le finalità precedentemente indicate e l'eventuale Suo rifiuto, in qualità di interessato, di conferire i dati personali, comporterà il mancato adempimento delle stesse. I Suoi dati personali saranno trattati da soggetti appositamente nominati dal titolare del trattamento dei dati in qualità di responsabili del trattamento dei dati e/o incaricati del trattamento dei dati; tali soggetti tratteranno i Suoi dati solo se necessario allo svolgimento dei compiti loro assegnati dal titolare del trattamento dei dati e solo limitatamente ai dati necessari allo svolgimento di tali compiti, compiendo le sole operazioni necessarie allo svolgimento dei compiti stessi. I Suoi dati personali potranno essere comunicati, a seconda dei casi, a eventuali soggetti terzi, solo qualora necessario per adempiere alle finalità precedentemente indicate e solo previo Suo consenso. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Inoltre, solo qualora fornisca un esplicito consenso facoltativo (barrando l'apposita casella di espressione del consenso), il titolare del trattamento dei dati potrà trattare i Suoi dati personali anche per inviarLe comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc…) ai recapiti che Lei vorrà, eventualmente, indicarci all'atto della compilazione del presente coupon. La scelta di conferire o meno il consenso per quest'ultimo trattamento di dati è assolutamente facoltativa e, l'eventuale rifiuto di conferire il consenso, non ostacolerà in alcun modo la gestione della Sua richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc…) e degli adempimenti connessi. Inoltre, la scelta di conferire il consenso per tale trattamento di dati potrà essere modificata in qualsiasi momento successivo, in tutto o in parte, comunicandolo al titolare del trattamento dei dati, inviando una specifica comunicazione ai seguenti recapiti: **MAIL** info@piuquado.com - **FAX** 059/821977 **In ogni momento potrà esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 196/03 all'Art. 7. "Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti", come riportati integralmente all'interno della informativa privacy dettagliata, consultabile collegandosi al seguente link: http://www.piuquado.com/privacy Il titolare del trattamento dei dati è QUADO' EDITRICE SRL, con sede legale in via Cesare della Chiesa n. 133, a Modena (Mo), cap. 41126, P.I. n. 02554010369, nella persona del proprio legale rappresentante pro tempore. Il titolare del trattamento non ha nominato responsabili del trattamento dei dati.**

Dichiaro di aver preso visione della informativa privacy e:

> ❑ autorizzo il trattamento dei miei dati personali per dare corso alla mia richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc…).
> **FIRMA** ....

> ❑ autorizzo il titolare del trattamento dei dati a inviarmi comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc…) ai recapiti indicati all'atto della compilazione del coupon.
> **FIRMA** ....